

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Plantes
faciles

Réussir son POTAGER



Ouvrage collectif créé par Losange

Direction éditoriale: Hervé Chaumeton

Coordination éditoriale: Sophie Jutier

PAO : Nathalie Lachaud, Francis Rossignol

Photogravure: Stéphanie Henry, Chantal Mialon

© Losange, 2007

© Éditions Artémis pour la présente édition

ISBN : 978-2-84416-534-3

N° d'éditeur : 84416

Dépôt légal : juillet 2008

Achevé d'imprimer : février 2011

Imprimé en Chine par Toppan Leefung

Réussir son Potager

Marcel Guedj

s o m m a i r e

→ Bien débuter au potager 8 17

La superficie et l'emplacement du potager	8
Le sol dont les légumes ont besoin	9
Les fertilisants	9
Les composants NPK	10
Les engrais « verts »	10
Les engrais bio	10
Les outils du potager	11
Semis ou plants : quand, comment ?	12
Semer, éclaircir, repiquer	14
D'autres modes de multiplication	15
Savoir planter	16
Premiers soins	16
Faut-il traiter ?	17
Conserver les légumes frais	17

→ Les temps du potager 18

Les bons mariages	18
La rotation des cultures	18

→ Un potager selon les cas 19 29

Le potager familial	19
Le potager pour petit jardin	20
Le potager en fleurs	21
Le potager peu exigeant	22
Le potager du dimanche	23
Le potager en pots	24
Le potager bio	25
Le potager médecin	26
Le potager aromatique	27
Le potager avec les enfants	28

→ Fiches culture 30 85

Ail	30
Arroche	31
Artichaut	32
Asperge	34
Aubergine	36
Betterave	38
Cardon	39
Carotte	40
Céleri branche	42
Céleri-rave	43
Chicorée frisée et scarole	44
Chicorée sauvage	45
Chou brocoli	47
Chou de Bruxelles	48
Chou chinois	49
Chou-fleur	50
Chou frisé	51
Chou pommé	52
Chou-rave	54
Concombre et cornichon	55
Courge et courgette	57
Épinard	59
Fenouil	60
Fève	61
Fraisier	62
Haricot	64
Laitue	66
Mâche	68
Maïs sucré	69
Melon	70
Navet	71
Oignon	72
Pastèque	73
Piment et poivron	74

Poireau	75
Poirée	76
Pois	77
Pomme de terre	79
Radis	81
Rhubarbe	82
Salsifis et scorsonère	83
Tomate	84



→ Les plantes aromatiques 86 89

Armoise/Aneth/Angélique	86
Basilic/Bourrache	86
Cerfeuil/Ciboule/Ciboulette/Coriandre/Cresson alénois	86
Échalote/Estragon	87
Livèche	87
Mélisse/Menthe	88
Origan/Oseille	88
Persil	88
Raifort/Romarin	88
Sarriette/Sauge	89
Thym	89



→ Le potager sous la lune 90 93

→ Glossaire 94

→ Index 95



Des pas à pas pour les techniques
de plantation ou d'entretien

Planteuse des baobabs	Les baobabs	
Planteuse des baobabs pour les contours des champs, des zones de protection des champs	Planteuse des baobabs et semenciers des grains des champs	
Planteuse des baobabs contre les éboulements	Pas de plantation	
Planteuse des baobabs contre les éboulements pour les semenciers (herbier)	La planteuse des baobabs contre les éboulements, contre les semenciers des champs	
Le semencier des baobabs contre les éboulements	Contre les éboulements, contre les semenciers des champs	
Planteuse des baobabs contre les éboulements	Pour semenciers des baobabs, contre les éboulements	
Planteuse des baobabs contre les éboulements	Pour semenciers des baobabs, contre les éboulements	

BIEN DÉBUTER AU POTAGER

La culture des légumes est à la portée de tous. De fait, c'est l'une des activités de jardinage les plus pratiquées, et probablement l'une des plus anciennes. Que ce soit par économie ou pour avoir le plaisir de consommer les produits de sa terre, de nombreux jardiniers n'hésitent pas à en faire leur passe-temps.

Car, bien entendu, la création, puis l'entretien, d'un potager demande du temps. Le retour des saisons avec leur rythme, les travaux qu'elles impliquent de préparation du sol, de fertilisation ou d'amendement, de semis et de repiquage, d'entretien des cultures et enfin de récolte, exigent de suivre un programme de travail relativement contraignant. Cependant, les outils et les produits actuels, mais surtout la connaissance des végétaux et de leurs besoins, simplifient beaucoup les choses et permettent d'ordonner raisonnablement les activités. Ainsi, le cycle de rotation des cultures vous aidera à faire suivre des légumes aux besoins complémentaires sur un même emplacement sans avoir à fertiliser à outrance; ainsi, la connaissance des affinités des végétaux entre eux vous guidera vers des associations productives qui vous épargneront temps et efforts.

▼ *Un potager en carrés au milieu de la pelouse, pourquoi pas ? Les vedettes ici sont le chou et la menthe.*

LA SUPERFICIE ET L'EMPLACEMENT DU POTAGER

L'enthousiasme de voir sortir de terre ses propres produits ne doit pas faire perdre la raison. S'il est relativement simple de faire germer des semis, d'aider de jeunes plants à se développer pour donner quelques semaines plus tard de belles salades, tomates, carottes ou haricots, il est sage de programmer ses cultures selon le temps (et la place) dont on dispose, au risque de voir les salades monter à graines, les carottes dégénérer, les haricots se dessécher sur pied. Tout ce qui révèle un potager négligé.

Un jardin potager de 100 m² ou moins est un petit jardin. Il peut être d'un seul tenant ou divisé en deux parcelles séparées par une petite allée. On y cultivera des légumes à faible développement (radis, carottes, ail, céleri, plantes aromatiques...).

En fait, on peut sérieusement parler de potager à partir du moment où l'on dispose de 200 à 300 m² pour une famille de quatre personnes. On peut y faire pousser toutes sortes de légumes, jusqu'aux pommes de terre, haricots, asperges... qui prennent le plus de place.



LE pH

Le chiffre qui accompagne le pH indique la teneur en calcaire ou bien l'acidité du sol. Un pH 7 révèle une terre neutre, apte à la culture de la plupart des légumes. Au-dessous, la terre est acide; au-dessus, elle est calcaire. La connaissance du pH permet donc de conclure s'il faut corriger le sol en vue des cultures envisagées.

Quoi qu'il en soit, on trouvera toujours un endroit dans le jardin pour implanter quelques légumes, de quoi faire pousser des radis, des salades, des tomates, quelques plantes aromatiques en bordure d'allée par exemple. Et même, à défaut de jardin, entretenir quelques cultures sur le balcon, en pots, à condition de choisir des variétés adaptées.

Choisissez un emplacement abrité et ensoleillé (évitiez la proximité des arbres), facile d'accès et disposant, si possible, d'un point d'eau. Bien sûr, si vous avez la chance de pouvoir installer des châssis ou une pépinière au pied d'un muret bien exposé (sud), vous aurez là un complément fort appréciable pour la production de plants ou pour la culture de légumes exigeants en chaleur.

LE SOL DONT LES LÉGUMES ONT BESOIN

Le sol du potager doit être fertile (riche en humus) pour permettre aux légumes de se développer convenablement. Cela mérite de faire procéder à une analyse du sol au préalable par un laboratoire spécialisé ou à l'aide d'un kit que vous trouverez dans le commerce. Cet examen vous donnera le pH de la terre (pour résumer, sa teneur en calcaire) et vous fera connaître sa teneur en matières organiques, en phosphore, en potasse et en magnésium, composants de base des fumures que vous serez amené à utiliser par la suite.

Vous pourrez ainsi corriger la structure physique et la composition de la terre par une fertilisation et des amendements adaptés. Par exemple, un sol trop calcaire (pH supérieur à 7) sera corrigé par des apports en tourbe ou en chaux. Pour modifier une terre très argileuse, lourde et collante, on apportera du sable pour l'alléger, mais aussi de la chaux éteinte (2-3 poignées/m²), tous les 2 ans.

La terre du potager est travaillée en automne, ce qui permet à l'eau de pénétrer dans le sol et d'aérer ce dernier, ou au début du printemps, souvent à ces deux périodes de manière complémentaire.

En automne, labourez le sol à la bêche jusqu'à 30 cm de profondeur, mais sans retourner la terre. Vous enfouirez sinon la

couche superficielle riche en humus et en micro-organismes indispensables à la réussite de vos cultures et vous auriez à effectuer des apports d'engrais plus fréquents et plus importants. Il est donc préférable de procéder à un ameublissement en profondeur à l'aide d'un outil spécial à deux manches et à longues dents appelé grelinette. Effectué en hiver, il permet à l'action du gel et du dégel de briser les mottes de terre compactes. Un griffage manuel (griffe, râteau) ou à la motobineuse permettra d'affiner le sol avant la mise en culture.

LES FERTILISANTS

Les engrais apportent au sol les éléments fertilisants nécessaires au développement des légumes. Ils sont chimiques ou d'origine naturelle (biologiques). Certains d'entre eux permettent en même temps d'améliorer la qualité physique de la terre qui, enrichie par l'humus contenu dans le compost, ou « fumier », devient plus légère et plus souple, mieux drainée, se réchauffe plus vite... Bien entendu, les engrais doivent être adaptés aux besoins des différents légumes.

— **Les légumes-racines** (carottes, radis, navets...) et **les légumes-feuilles** (cardon, céleri à côtes, épinard, salades...) apprécient les fumures bien décomposées: du fumier frais (5 kg/m²) apporté à l'automne pour lui laisser le temps de se décomposer. Étalez-le sur le sol: il va se décomposer avec l'aide des intempéries et les éléments fertilisants seront entraînés dans la couche de terre qui servira de substrat à la culture des légumes. Vous pouvez remplacer le fumier par du compost (moins riche qu'un engrais minéral), par un engrais minéral riche en potasse (scories potassiques) ou par un engrais complet type 4-12-20.

— **Les légumes-fruits** (concombres, tomates, poivrons...) et **les légumes-graines** (fèves, haricots, lentilles, petits pois...) demandent un engrais minéral complet à dominante phospho-

▼ *Utilisez des engrais à bon escient, sans jamais forcer la dose.*



potassique de type 7-14-10 ou un engrais complet organique (5-6-8), ou encore une fumure décomposée (type Or brun).

LES COMPOSANTS NPK

Ces lettres désignent les composants de base (N pour azote, P pour acide phosphorique et K pour potasse) entrant dans la composition de l'engrais désigné. Les chiffres qui les accompagnent indiquent leur proportion pour 100 kg de produit. On se passe le plus souvent de rappeler ces lettres, car les chiffres sont toujours donnés dans l'ordre N, P, K. Par exemple, un engrais de type 7-14-10 comporte, pour 100 kg : 7 kg d'azote, 14 de phosphore et 10 de potasse. Cependant, ces trois éléments sont à la base d'engrais spécifiques.

– **L'azote**, qui joue un rôle déterminant dans la fabrication de la chlorophylle, est surtout bénéfique à la croissance du feuillage ; son excès peut être néfaste à celle des fruits. Elle est présente dans le fumier, le compost et les engrais verts. Dans les engrais chimiques, elle est présente sous la forme ammoniacale ou nitrique. La première, assimilée plus lentement par la terre, a une action différée sur les végétaux : les engrais ammoniacaux doivent donc être enfouis lors des travaux du sol automnaux.

– **Le phosphore** (sous la forme d'acide phosphorique) apporte à la végétation résistance et vigueur. Le superphosphate est également enfoui en automne ou au début du printemps.

– **La potasse** (chlorure de potassium) favorise l'assimilation des éléments nutritifs. Elle est très importante d'une manière générale, en particulier pour les pommes de terre, les fèves et les haricots ainsi qu'aux légumes-racines. Enfouissez les engrais potassiques avant ou après l'hiver, mais au minimum 1 mois avant de semer.

LES ENGRAIS « VERTS »

Les engrais verts sont des plantes dont la végétation apporte à la terre la matière organique dont les légumes ont besoin, tout en empêchant le développement des mauvaises herbes par le

► **La corne torréfiée est un engrais riche en azote, élément indispensable à la croissance des légumes-feuilles.**



recouvrement du sol. Vous apprécierez ! En outre, ils limitent le lessivage des éléments fertilisants, c'est-à-dire leur entraînement vers les couches profondes, avec la pluie, ce qui se produit quand le sol est nu. En même temps, les racines de ces plantes contribuent à ameublir le sol en profondeur.

Il existe diverses catégories d'engrais verts :

- les légumineuses (luzerne, trèfle, féverole, vesce), qui enrichissent le sol en azote ;
- certaines crucifères (colza, moutarde, navette, radis fourrager) ;
- des graminées comme l'avoine, le seigle, la phacélie, le sarrasin.

On sème les engrais verts sur les parcelles libérées, parfois entre les rangs de culture (trèfle nain). La moutarde, par exemple, est semée jusqu'à la mi-octobre puis est détruite par le gel. Elle forme alors une sorte de poudre qui sera incorporée à la terre lors des travaux de printemps. Elle combat, en outre, les nématodes (mouches des légumes). Sa culture est un excellent préliminaire à celle des légumes (à l'exception du radis noir). Comptez 250 g de semence/100 m². On peut aussi semer du trèfle incarnat (500 g/100 m²). Une règle : ne jamais semer un engrais vert de la même famille que le légume qui précède dans la même parcelle.

Les engrais verts qui n'ont pas été détruits par le gel finissent leur cycle de végétation au début du printemps. À ce moment-là, il suffit de passer la tondeuse pour hacher le feuillage, puis d'enfouir cette matière dans le sol où elle se transformera en humus.

LES ENGRAIS BIO

Vous en trouverez un certain nombre, simples ou complexes (pour toutes plantes ou spécifiques), qui se distribuent selon les cas par saupoudrage, épandage, ou dilués dans l'eau d'arrosage lors de la plantation, des semis ou des repiquages, ou encore lors de la préparation de la terre en automne.

Des engrais riches en azote :

– **la corne torréfiée**, à l'action lente et progressive. Elle s'applique par saupoudrage en octobre-novembre et de février à juin

TERRE ET TERREAU

Le terreau apporte des éléments nutritifs à la terre, mais elle ne change pas sa nature, sa structure physique. Pour cela, il faut utiliser un amendement organique à base de fumier décomposé, de la tourbe ou du sable pour alléger la terre (de 500 g à 1 kg/m² selon les cas).

QU'EST-CE QUE LE COMPOST ?

Le compost est formé de débris végétaux biodégradables (du jardin ou de la cuisine) que l'on entasse pour en accélérer la décomposition. Pour cette même raison, il faut hacher les plus gros avant de les intégrer au tas de compost.

À ce propos, un broyeur est très utile au jardin.

Le tas de compost doit être installé à l'ombre ou protégé du soleil pour qu'il ne se dessèche pas. Arrosez-le de temps en temps, mais pas trop. Remué régulièrement et complété par un peu de terre et de la cendre de bois, aéré afin d'activer la décomposition des déchets végétaux, il donnera au bout de quelques mois une matière humifère, un excellent « fumier » apprécié des végétaux.

dans les trous de plantation ou dans les sillons des semis, ou lors des repiquages ;

- **la poudre de corne**, à l'action rapide et soutenue ; s'applique de la même manière que la précédente ;
- **les tourteaux de ricin**, distribués également par épandage ;
- **le lithothamne** (algue marine), diffusé par poudrage ou pulvérisation en période de croissance des plantes.

Des engrais riches en phosphore : la poudre d'os marine, le sang desséché, le guano marin, qui apportent aussi de l'azote.

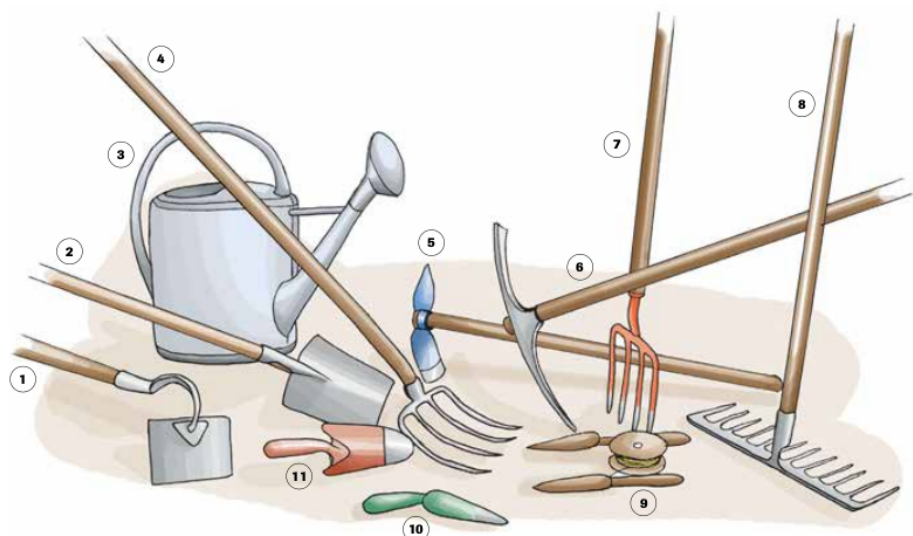
Certains comportent, outre les éléments de base, des oligo-éléments : bore, calcium, cobalt, cuivre, fer, magnésium, manganèse, soufre. Il s'agit des engrais biologiques pour tomates, pommes de terre, fraisiers, melons...

LES OUTILS DU POTAGER

Le travail le plus important consiste à maintenir la terre meuble pour que l'air et l'eau puissent y pénétrer, pour qu'elle puisse se réchauffer en profondeur, pour que toute la vie animale qui contribue à son entretien puisse s'y dérouler. La pratique du labour consistant à retourner les mottes de terre apparaît dorénavant inutile, voire néfaste, dans la mesure où elle bouleverse ce monde : retourner les mottes équivaut à enterrer, asphyxier les micro-organismes vivant dans les couches supérieures du sol.

▼ *Un potager bien conçu est divisé en parcelles, de manière à ne pas cultiver les mêmes légumes à la même place d'une année sur l'autre.*





▲ L'outillage de base

1 - Binette ; 2 - Bêche ; 3 - Arrosoir ; 4 - Fourche ; 5 - Serfouette ; 6 - Ploche ; 7 - Fourche-bêche ; 8 - Râteau ; 9 - Cordeau ; 10 - Plantoir ; 11 - Transplantoir.

Il vaut mieux donc ameublir le sol en profondeur, sans le bouleverser. Vous aurez besoin d'une bêche et d'une fourche-bêche ou d'une grelinette (ou assimilé), dont les longues dents pénètrent loin dans la terre. Pour des surfaces importantes, louez un motoculteur avec les fraises adaptées (vu le temps d'utilisation, il est plus économique de louer ou d'acquies collectivement cette machine plutôt que de l'acheter seul).

Pour travailler la terre superficiellement, on utilisera une griffe, une houe ou un croc. Le râteau fait également partie de la panoplie. C'est d'ailleurs avec son aide que l'on finit de préparer le sol avant les semis.

Semer en pleine terre ne demande pas d'outillage spécifique, sinon un cordeau pour ouvrir des sillons droits à l'aide de la serfouette. À la rigueur un rayonneur. Semer en pépinière, châssis ou terrine réclame, en revanche, l'emploi d'un semoir (de préférence), puis d'un plantoir pointu pour repiquer les plants en pépinière d'attente ou en place. Les plants en godets seront eux installés dans des trous de plantation ouverts avec un transplantoir, sorte de petite pelle, ou d'un plantoir à bulbe.

Les cultures de légumes ne demandent pas de matériel d'arrosage spécifique : un point d'eau dans le potager ou à proximité sur lequel sera raccordé un tuyau d'arrosage muni d'un pistolet

et de raccords adaptés (vous en trouverez différents modèles aux fonctions bien pratiques), un arrosoir, éventuellement un système de goutte à goutte qui s'avère en définitive plus économique.

Enfin, pour l'entretien des cultures, à commencer par le désherbage, on fera appel aux binette, serfouette ou sarcloir.

Un pulvérisateur s'avérera indispensable pour distribuer les produits de traitement contre maladies et parasites. Cloches, tunnels, voiles de forçage (et châssis si vous avez de la place pour les installer) seront nécessaires pour protéger les semis ou les plantes précoces et sensibles aux gelées tardives ; filets pour les préserver de l'appétit des oiseaux.

SEMIS OU PLANTS : QUAND, COMMENT ?

Faut-il semer ou acheter les plants tout prêts à être replantés ? Faut-il semer directement en pleine terre ? Faut-il semer en lignes ou à la volée ? À quelle profondeur ? Autant de questions dont les réponses dépendent du temps dont on dispose et des végétaux eux-mêmes (informations que vous trouverez dans les fiches de culture concernées).

Mettre en place du plant acheté en jardinerie fait gagner du temps. Mais les plants commercialisés, élevés en serre, ne

PAILLER POUR ÉCONOMISER L'EAU D'ARROSAGE

Les étés récents nous ont appris à économiser l'eau d'arrosage, d'autant que l'utilisation de cette dernière était bien souvent réglementée. Sauf à limiter son choix aux légumes les moins assoiffés (ce qui est de toute manière un passage obligé dans les régions les plus chaudes), il faut avoir en tête et mettre en pratique certaines recommandations : arroser le soir ou le matin tôt, pour que l'eau ne s'évapore pas sous le soleil intense de la journée ; et surtout pailler le sol, technique ancienne qui conserve au sol sa fraîcheur. Pour pailler, on utilise différents matériaux : la paille qui, en se décomposant l'automne venu, enrichit et allège le sol, les paillettes de lin (qui doivent être étalées en couche de 8-10 cm et qui se décomposent aussi en hiver), l'écorce de pin, qui restera en place plusieurs années mais apporte de l'acidité au sol en se décomposant (ce qui est un problème), ou encore des coques de cacao. On peut aussi employer le compost qui sera étalé en couche épaisse, les tontes de gazon (mulching) ou encore les résidus de tailles de haies broyées.



résistent pas toujours très bien aux différences de température parfois brutales qu'ils doivent supporter quand ils sont installés à l'extérieur sans transition. Il faudra donc envisager des protections adaptées, en cas de mise en place précoce (tunnels, cloches, etc.).

Au contraire, produire soi-même les plants de légumes par des semis sous abri (ce qui peut se faire tout simplement à l'intérieur de la maison, dans une terrine placée à proximité d'un radiateur) permet d'acclimater progressivement les plantes aux conditions extérieures.

— **Semis en terrine et godets** : ils permettent de disposer de plants précoces et sensibles au froid (concombre, cornichon, courgette...). Les terrines sont des caissettes que l'on remplit de terreau spécial pour semis mélangé à un peu de sable et de terre de jardin. Le même substrat est utilisé pour les godets en plastique ou en tourbe (ces derniers doivent être retenus pour les plantes fragiles, le godet de tourbe pouvant être enterré sans extraire la motte). Dans certains cas, il est utile de repiquer individuellement en godet les plants obtenus en caissette, avant de les mettre en place (poivron).



▲ Plants repiqués en godets abrités sous châssis.



▲ Plants achetés en godets.

SEMIS PRÉCOCES

Les semis précoces, réalisés sous abri ou en pépinière, permettent de préparer certains végétaux à la culture en pleine terre ou d'avancer certaines récoltes.

Il faut alors repiquer en place les plants obtenus (parfois une première fois en pépinière pour les renforcer). On procède à cette opération lorsque les plants présentent quelques vraies feuilles (on entend par là les feuilles qui apparaissent après les cotylédons).



▲ Ces cloches individuelles abritent des semis précoces et en accélèrent la levée.

– **Semis en place** : on les pratique de deux manières.

- Les semis en lignes facilitent les opérations d'entretien ultérieures (contrairement aux semis à la volée) et permettent les cultures ou les « couverts » (cultures d'engrais verts) entre les rangs. Les lignes sont écartées en fonction du développement des légumes (voir fiches).

- Les semis en poquets consistent à placer plusieurs graines dans un même trou, pour ne conserver qu'un ou deux pieds après la levée (on supprime les autres, les plus fragiles). Là aussi, les poquets sont alignés et distancés selon les besoins de l'espèce. Cette façon de semer s'emploie avec les graines les plus grosses (chou de Chine, petits pois, haricots, maïs, melon...). On peut pratiquer le semis en poquets, en godets (melon, pastèque).

SEMER, ÉCLAIRCIR, REPIQUER

La plupart des légumes peuvent être semés, mode de multiplication à la fois simple et économique. Avant de semer, ameublissez le sol avec une griffe et humidifiez-le. La grosseur des graines détermine la profondeur du semis. Pour les semis en lignes, celles-ci sont placées dans un sillon ouvert avec le manche du râteau ou la serfouette (avec un crayon dans le cas d'une caissette). Un rayonneur permet d'ouvrir plusieurs rangs à la fois.

En place ou sous abri, semez dans une terre humide, cela facilite la germination. Mélangez les graines les plus petites avec du sable pour obtenir un semis régulier. Recouvrez les graines de

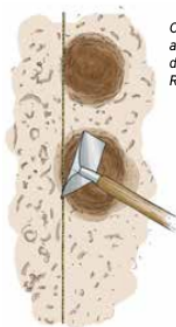
Semis en ligne



Ouvrez d'un sillon à la serfouette et déposez les graines. Recouvrez de terre.



Semis en poquets



Ouvrez les poquets (trous) avec la binette et placez-y de 3 à 5 graines. Recouvrez de terre.





▲ Ouverture d'un trou de plantation. Même si la terre est humide, il faut arroser après la plantation.

terreau mélangé à un peu de terre de jardin tamisée pour que le substrat ne sèche pas trop vite. Attention, trop sec, le terreau peut brûler les germes. Après le semis, tassez la terre contre les graines avec le dos du râteau ou avec une batte (éventuellement adaptée à la taille de la caissette), ou directement avec le pied, puis arrosez en pluie (avec un pulvérisateur si les semis ont été faits en godets ou en caissette).

Après la levée, les semis en place sont éclaircis dans le but de conserver les sujets les plus vigoureux distancés correctement selon le développement de l'espèce. Pour éviter de gaspiller du plant, on peut utiliser les sujets prélevés pour les repiquer ailleurs. Prenez la précaution d'arroser un peu avant pour faciliter l'extraction des plantules sans abîmer leurs petites racines.

Les plantes semées en caissette ou en pépinière sont mises en place au potager quand la température le permet (c'est aussi le cas des plants que vous achetez en jardinerie). On dit qu'elles sont repiquées. On les sort délicatement de leur substrat et on les replante dans un trou que l'on a pratiqué avec le plantoir ou avec le doigt. Mettez-les en place sans attendre, les racines bien droites et le collet au niveau du sol. Le collet est enterré légèrement lorsqu'il faut favoriser le développement des racines (tomates, aubergines).

Tassez la terre contre les racines. Pour cela, enfoncez le plantoir à côté de la plante et ramenez la terre dans un mouvement



▲ Éclaircissez pour faire de la place aux plants qui restent.

de levier. On dit alors qu'on « borne ». Versez de l'eau dans le trou de bornage pour arroser.

Dans certains cas (poireaux, salades), il faut réduire (« habiller »), au couteau ou au sécateur, d'une part le feuillage afin de limiter sa transpiration et donner ainsi plus de chance de reprise à la plante et d'autre part la longueur des racines pour leur permettre de se tenir bien droites lorsqu'elles seront glissées dans le trou de plantation. On réduit le feuillage d'un tiers et on conserve 3 cm de racines environ.

Par ailleurs, il est recommandé de praliner ces dernières, ce qui consiste à les plonger dans un mélange qui va favoriser l'installation et le démarrage du plant dans son nouveau milieu. Pour cela, on réalise une boue liquide faite de terreau, d'eau et de lithothamne (100 g/litre d'eau).

D'AUTRES MODES DE MULTIPLICATION

Tous les légumes peuvent être obtenus par semis, mais vous gagnerez beaucoup de temps avec d'autres modes de multiplication pour certains d'entre eux. Dans ce cas, vous achèterez les bulbes et les plants en jardinerie, en veillant au label « indemne de virus » ou autre type de signalisation qui indique des plants sains.

Les caïeux (ail), les tubercules (pomme de terre), les bulbes (oignon), les griffes (asperge) sont plantés directement en pleine terre à une profondeur qui varie selon leur grosseur (voir fiches de culture concernées).

Les touffes de ciboulette, d'estragon ou de rhubarbe peuvent être divisées. Les éclats (portions de la touffe) sont replantés pour fournir une nouvelle culture.

DÉSHERBER

Le sol doit être débarrassé des mauvaises herbes qui feraient concurrence à vos cultures. Utilisez par exemple un désherbant à faible rémanence, qui permet de semer ou de repiquer 3 semaines après son application. Cela épargnera votre dos !



▲ Pour mettre en place les plants ayant déjà développé un système racinaire, utilisez un plantoir.

Dans le cas des artichauts, on parle d'œilletonnage, technique apparente qui consiste à prélever de petits sujets apparaissant sur la souche-mère (le pied de l'artichaut). Ces œilletons sont replantés pour donner de nouveaux artichauts. C'est bien pratique.

Les fraisiers émettent eux aussi de petites plantes à partir du pied-mère, au bout de longues tiges que l'on appelle stolons. Ces stolons (on dit aussi « filets ») ont tendance à marcotter spontanément : il suffit de séparer ces nouveaux sujets en coupant la tige qui les relie au pied et de les replanter.

SAVOIR PLANTER

Ne confondez pas semer et planter. Planter consiste à mettre en place un plant présenté en godet ou à racines nues.

Quand il est en godet, il a déjà développé un système racinaire et une tige. Il suffit alors de sortir la motte du godet (sans la désintégrer) et de la mettre en place dans un trou que l'on aura ouvert avec un transplanteur (évitée le plantoir à bulbe). S'il faut installer

un tuteur auparavant (tomates, petits pois...), faites-le avant de mettre la motte en place pour éviter de blesser les racines.

Quand la plante se présente à racines nues, l'opération se fait comme le repiquage (voir plus haut).

Plantez dans une terre meuble et bien propre (débarrassée des cailloux et des mauvaises herbes), suffisamment réchauffée (à partir du mois de mai pour la plupart des plantes potagères). Installez la plante pour que son collet – point de liaison entre le départ des racines et la tige – ou le dessus de la motte soit légèrement enterré. Tassez bien la terre avec les mains et arrosez immédiatement, au goulot, au pied de la plante. Ajoutez éventuellement un peu de terre au pied, car l'arrosage contribue au tassement. Ajouter à ce moment-là un peu de compost au pied de la plante ne lui fera pas de mal.

PREMIERS SOINS

Surveillez bien le développement de vos semis ou des plantes que vous venez d'installer dans leur nouveau milieu. Le froid, les oiseaux, les limaces guettent cette nourriture providentielle.

Les mauvaises herbes sauront tirer parti des soins que vous avez prodigués à la terre... Biner et sarcler seront les remèdes les plus efficaces contre elles. En même temps, ces opérations conserveront son humidité à la terre en maintenant sa surface meuble (il n'est pas nécessaire de biner profondément). Quant au sarclage, il consiste à interdire le développement des mauvaises herbes en supprimant leur partie aérienne. Excellente méthode, sauf pour les vivaces comme le liseron impossible à éliminer si l'on n'a pas extrait entièrement les racines. L'organisation des semis en lignes vous permettra de ne pas confondre les jeunes pousses et les petites mauvaises herbes.

▼ Biner entre les rangs dès le début est très important.



PROTECTION DES JEUNES SEMIS

Contre les excès de chaleur, couvrez les semis effectués en plein été, en place, de journaux humides ou d'une fine couche de tourbe : cela leur apportera ombre et humidité.



▲ La coccinelle est un excellent auxiliaire du jardinier contre les pucerons.

Enfin, quelques mesures préventives vous dispenseront d'utiliser, par la suite, des produits de traitement.

Les oiseaux (friands de nos semis, attention !) se révèlent d'excellents auxiliaires dans la lutte contre les mollusques, les pucerons, les vers, etc. À vous de savoir les attirer sans qu'ils dévorent vos semences.

Les coccinelles (qui apprécient les carottes) sont de redoutables dévoreuses de pucerons. On peut se procurer des œufs de ces insectes par correspondance et les installer dans le jardin (à la bonne époque).

Dans l'organisation du potager, il faut aussi envisager de rapprocher des plantes qui vont s'aider dans la lutte contre maladies et parasites (voir plus loin). Parfois, il faudra faire intervenir des plantes d'ornement pour leur propriété : par exemple, l'odeur du géranium est censée repousser les insectes parasites.

FAUT-IL TRAITER ?

Bien sûr, chacun hésite à utiliser des produits de traitement chimiques. L'emploi d'insecticides et de fongicides, tout comme celui des engrais chimiques, peut sembler contraire au but du jardinier qui est de produire des légumes sains. Mais ils sont parfois la dernière arme du jardinier.

Cependant, en intervenant dès les premières manifestations de l'attaque, on peut limiter leur utilisation. D'une manière générale, un potager bien entretenu demande moins d'interventions de ce type.

CONSERVER LES LÉGUMES FRAIS

Les légumes peuvent être conservés de diverses manières une fois récoltés et avant d'être consommés. C'est ainsi que l'on dispose de légumes frais durant tout l'hiver.

— **En jauge** : une fois récoltés les légumes cueillis en fin d'automne (choux, chicorées...) peuvent être conservés en jauge,

QUELQUES TRUCS POUR ÉVITER DE TRAITER

- Contre les limaces, épandez de la sciure ou de la cendre au pied des plantes.
- Contre les pucerons, pulvérisez un purin d'orties (feuilles et tiges d'orties hachées et macérées durant 8 jours à raison de 100 g/litre d'eau).
- Contre les altises du chou, disposez une planchette enlguée de miel autour des cultures.
- Contre les lules du fraisier, placez des rondelles de pommes de terre et de carottes au pied.
- Contre les vers blancs, étalez des fanes de laitue ou d'épinard dont ils sont friands : vous n'aurez plus qu'à les ramasser.
- Contre les aleurodes (photo ci-dessus) des choux, fraisiers, concombres, aubergines, pommes de terre..., plantez des oeillets d'Inde en bordure ou parmi les cultures.



▲ Les feuilles et les tiges d'orties sont hachées dans le but de préparer un purin de traitement.

fosse creusée directement dans le sol. Placez-les dans cet abri avec leur motte et recouvrez-les de châssis isolés pour les protéger de la température extérieure.

— **En silo** : c'est également une tranchée ouverte à même le sol et isolée de la terre par des branchages, de la paille... Placez-y les légumes tels que les carottes, les navets, les betteraves que vous protégerez d'une couche de paille et d'un châssis.

— **En cave**, ou autre local sec et non chauffé mais hors gel. Conservez les légumes sur des clayettes ou sur une couche de sable et de graviers.

LES TEMPS DU POTAGER

Par définition, un potager est une association de plantes qui doit faciliter leur culture et leur entretien. Autant le faire par conséquent en tenant compte de leur influence les unes sur les autres. Et éventuellement, en faisant intervenir quelques belles étrangères (oëillets d'Inde, géranium, capucines, etc.) pour les protéger.

LES BONS MARIAGES

Interviennent différents critères : la place, la hauteur des plantes, leur période de culture et leurs exigences propres.

— Quand la place est comptée, il est bon d'employer l'espace dont on dispose de la meilleure façon possible. Des laitues repiquées entre des semis en lignes de carottes seront récoltées avant que ces dernières ne prennent leur taille adulte. Les choux et les salades sont bons amis : les feuilles de choux font de l'ombre aux autres. Apporter un peu d'ombre à certains semis encouragera leur progrès et limitera les arrosages : les haricots à rames seront appréciés dans ce but. Ils apporteront de la fraîcheur aux plantes qui en ont besoin (céleri-rave, mâche).

— Les associations réfléchies vous éviteront aussi, parfois, de traiter. Par exemple, l'oignon et le céleri ont la réputation d'éloigner la piéride du chou. Ce dernier profite de la proximité des oëillets d'Inde, qui éloigne les altises. La tomate est également connue pour son action répulsive contre ces parasites. Elle-même profitera des oëillets d'Inde ou du basilic contre les aleoïdes.

— Enfin, on associe les légumes aux exigences similaires, ce qui nous oblige à tenir compte des familles et des catégories de légumes : légumineuses (ou fabacées), liliacées, crucifères, etc., d'une part ; légumes-racines, légumes-feuilles, légumes-fleurs et légumes-graines d'autre part. Vous trouverez ces indications pour chaque légume dans les fiches qui suivent.

LA ROTATION DES CULTURES

La rotation des cultures est aussi une forme d'association des plantes entre elles, mais cette fois-ci dans le temps. C'est une utilisation judicieuse des différentes ressources de la terre, les légumes puisant dans le sol ce dont ils ont besoin. Les mêmes légumes cultivés chaque année sur la même parcelle finiront par épuiser le sol, sauf bien entendu pour les légumes qui demandent plusieurs années de culture (asperges, artichauts, plantes aromatiques vivaces). On compte généralement 4 ans avant de reprendre une même culture au même endroit.

Bien plus, l'alternance des cultures apporte au sol les éléments nutritifs qu'il a cédés aux légumes qui en avaient besoin. Ainsi, l'azote prélevé par les légumes-feuilles sera « réapprovi-

sionné » par les légumineuses (haricot, pois, lentille...) ou les engrais verts. On pourra faire suivre ces dernières par des plantes exigeantes comme le chou, le poireau, le cardon, le navet. Mais d'autres questions sont à examiner, à titre d'exemples ici.

— **Question de place :** la culture de la pomme de terre demande beaucoup de place (5 m² pour 25 plants), mais des variétés précoces occupent l'emplacement pendant une période assez courte et peuvent ainsi succéder aux légumes récoltés au printemps ou précéder les cultures de fin d'été. Le pois fixe l'azote dans le sol : sa culture peut être suivie de celle du navet ou de la carotte dans la même saison. On peut aussi semer les radis d'été, d'automne et d'hiver à la suite des laitues, des chicorées, des épinards d'été (légumes-feuilles), pour qu'ils trouvent les éléments nutritifs nécessaires ; attendez ensuite 3-4 ans avant de les ressemer au même endroit.

— **Question bio :** la rotation des cultures permet d'éloigner les parasites en cultivant des plantes qui ne les hébergent pas. Par exemple le céleri, les haricots, les navets ou les radis n'accueillent pas les nématodes responsables du dépérissement des légumes.

— **Question d'économie :** la rotation des cultures permet de faire profiter de l'engrais apporté aux plantes gourmandes les autres plantes, moins exigeantes, qui vont suivre. Par exemple, les tomates ou les courges après une culture de navets.

▼ Les associations de légumes se font selon les affinités de ces derniers et dans le but de gagner de la place.



La plupart du temps, la fonction du potager est de subvenir aux besoins en légumes de la famille. Quantité et qualité seront donc dans ce cas vos critères de sélection.

Tourné vers la production de légumes de base entrant dans l'alimentation quotidienne, avec une production diversifiée qui s'étale sur toute l'année pour contenter tout le monde, un potager familial reposera sur un choix judicieux des plantes et de leurs variétés. Ce choix sera d'autant plus sélectif qu'il sera demandé plus de rendement à la superficie disponible.

Mais vous pourrez au moins compter sur une main-d'œuvre à demeure qui saura prendre plaisir et s'amuser de la récolte des petits pois, quand celle-ci risque de se transformer en véritable contrainte (deux fois par semaine) en période de production, ou protéger avec amour et gourmandise les petites fraises naissantes. Le mieux est en effet de faire participer tout le monde, petits et grands, de manière que le potager devienne un art partagé, un moment de détente pour toute la famille et non la corvée d'un seul.

Sachez donc rendre ce travail agréable, amusant et éducatif à la fois en sélectionnant des légumes tels que les pois, la

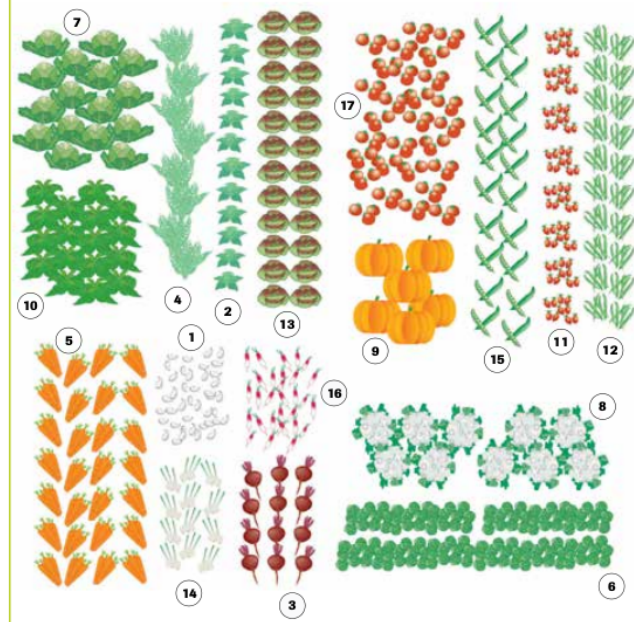
citrouille, les radis, les tomates-cerises, certains intéressants par leur croissance rapide, d'autres pour leur forme étonnante, leurs fleurs, leur mode de récolte, etc.

Bien entendu, le choix des légumes dépend de la superficie dont on dispose, l'idéal étant d'avoir de tout ne serait-ce qu'un peu. On divisera son potager en parcelles réservées aux différentes catégories de légumes : légumes-feuilles, légumes-bulbes, légumes-graines, légumes-fruits et légumes-racines.

Cette répartition vous permettra par ailleurs, outre l'identité de traitement à prodiguer aux familles de légumes, de faire tourner l'utilisation de ces planches selon les principes de l'assolement (rotation) des cultures (voir p. 16).

Selon l'espace dont on dispose, on fera succéder les cultures de légumineuses, de légumes-fruits et de légumes-feuilles une fois tous les 3 ans sur la même parcelle. Mais si l'on n'a pas assez de place pour cela, on planifiera les cultures des trois catégories sur une même planche de manière à les enchaîner sur une même année : par exemple, pois-tomate-épinard ; ail-tomate ou ail-arroche ; carotte-épinard ; betterave-ail ou cardon-ail, etc.

Notre sélection



1. Ail
2. Arroche
3. Betterave
4. Cardon
5. Carotte
6. Chou de Bruxelles (à la fois amusant et riche en vitamine C).
7. Chou : l'utilisation judicieuse de différentes variétés de choux pommés (cabus et de Milan) et l'enchaînement de leur culture permettent d'avoir des choux toute l'année.
8. Chou-fleur
9. Citrouille (amusante)
10. Épinard
11. Fraisier.
12. Haricot vert : 10 m² pour 4 personnes, soit de 5 à 10 kg de haricots à filets et de 10 à 20 kg de mangetout.
13. Laitue à couper 'Lollo Rossa', c'est-à-dire que de nouvelles feuilles poussent après que les précédentes ont été cueillies.
14. Oignon
15. Pois, dont la récolte demande de la main-d'œuvre.
16. Radis
17. Tomate

LE POTAGER POUR PETIT JARDIN

Dans un petit jardin, on plante les légumes de base ou ceux que l'on aime. On évitera les légumes qui prennent trop de place, comme la pomme de terre, ou ceux qui occupent trop longtemps le même emplacement, comme l'artichaut ou la rhubarbe (sans parler de l'asperge !).

On cherchera à cultiver des légumes faciles à vivre, bons voisins avec les autres plantes (se reporter aux fiches), car ils seront cultivés tout près les uns des autres et il faudra bien qu'ils s'entendent. On aura également en tête de ne pas créer de problèmes de cohabitation : par exemple, faire de l'ombre à des légumes qui se développent près du sol et qui ont besoin d'une exposition ensoleillée en les plaçant à côté de plantes plus hautes. On préférera au contraire des situations d'entraide, comme le fait de se servir de plantes élevées (maïs) comme tuteurs à des légumes grimpants (haricots, pois, concombres) cultivés à proximité.

Vous réfléchirez aux meilleures solutions pour gagner de la place : semer les radis ou les laitues entre les rangs de carottes ; semer les radis entre les rangs de laitues, de tomates et de carottes – les feuilles de tomates ayant par ailleurs la particularité d'éloigner la mouche du radis ; ou encore semer les radis

entre les rangs de cardons, du moins les premières semaines de culture de ces derniers, avant qu'ils n'atteignent leur plein développement. À nouveau pour économiser de l'espace, on sèmera le cerfeuil, la laitue, ou encore l'oignon entre les rangs des choux de Bruxelles.

Toujours dans le but de trouver des solutions au problème de logement, on exploitera au maximum les situations verticales avec les pois 'Corne de bœuf', mangetout atteignant 1,50 m de haut, 'Serpette Guilloteaux', à grains ronds, de 1,50 m de haut, 'Jof', à grains ridés, 1 m de haut, 'Téléphone à rames', à grains ridés, de 1,50 m de haut, offrant d'énormes gousses. On pourra retenir aussi le cornichon, le fraisier grimpant. Le haricot, quant à lui (3 m pour les variétés à rames), ou l'igname de Chine pourront être associés à d'autres plantes annuelles ou vivaces à fleurs, sur un grillage de clôture.

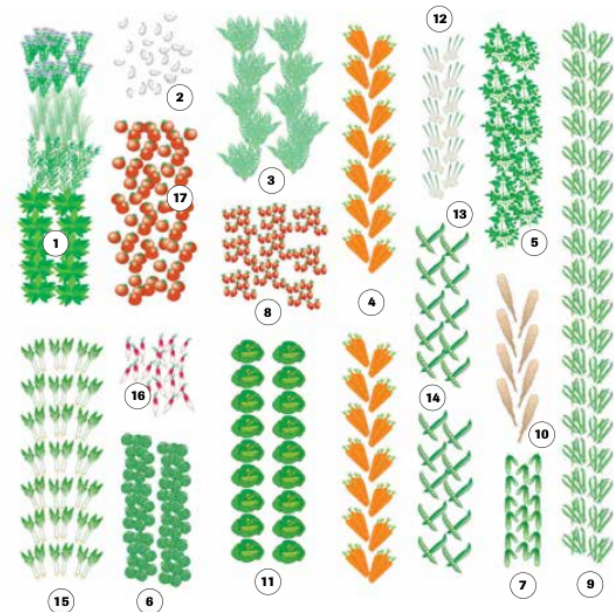
Enfin, les plantes aromatiques les plus courantes (persil, ciboulette, thym, sarriette, estragon...) seront entretenues en bordure ou en pots qui viendront, sur la terrasse ou tout simplement sur le bord des fenêtres, compléter agréablement votre petit potager.

Notre sélection

1. Plantes aromatiques

(voir détail dans le texte)

2. Ail
3. Cardon
4. Carotte
5. Cerfeuil
6. Chou de Bruxelles
7. Cornichon
8. Fraise
9. Haricot à rames
10. Igname de Chine
11. Laitue
12. Oignon
13. Pois à rames
14. Pois mangetout
15. Poireau
16. Radis
17. Tomate



Depuis quelques années, la tendance est d'associer les légumes aux fleurs en raison de la qualité décorative (couleurs et formes) de leur feuillage, voire de leurs fleurs et de leurs « fruits ».

Parfois utilisés comme éléments centraux au milieu des compositions en raison de leur envergure, de leur hauteur et de leur port (artichaut, rhubarbe), parfois intégrés à un massif (cardon, chou) comme plantes ornementales, la présence des légumes parmi les plantes à fleurs étonne toujours.

De fait, quelques espèces et variétés de légumes se sélectionnent d'eux-mêmes pour la forme et la couleur de leur feuillage. On pourra retenir : la poirée à feuillage rouge 'Rhubarb Chard' ou jaune 'Bright Yellow', la laitue 'Rouge Grenobloise' ou 'Lolla Rossa', le chou palmier 'Noir de Toscane', le chou frisé 'Redbor', décoratif et excellent, les choux de Milan 'Hiver de Pontoise' ou 'San Michele' pour la teinte rosée que prennent leurs feuilles, le cardon sans épines, l'artichaut, le céleri à côtes rouges très aromatiques 'Martine', etc.

Pour leur floraison, l'ail, le poireau, de nombreuses grimpan-tes... À ce propos, disons que les légumes et les fines herbes feront merveille parmi les fleurs sur les balcons et les terrasses.

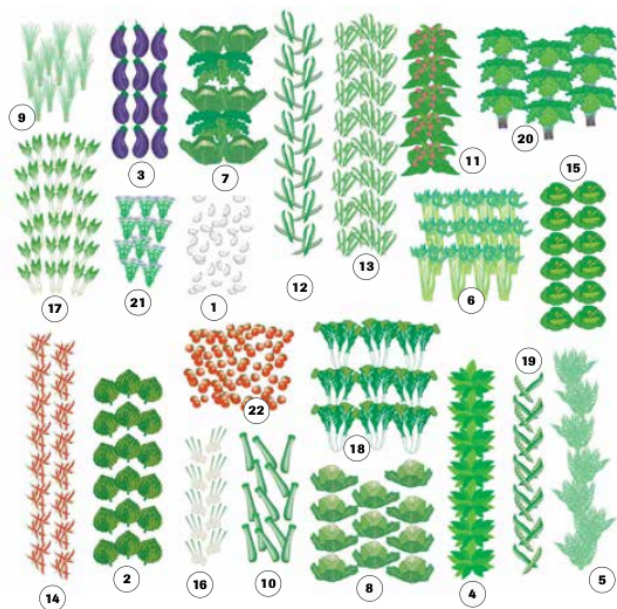
Ils y trouveront naturellement leur place. Les grosses fleurs jaunes des Cucurbitacées, les belles fleurs de l'aubergine, du pois ou de la fève égaieront les palissages tout comme les arrière-plans ou certaines scènes dans les massifs.

Pourquoi aussi ne pas imaginer le haricot vert ou le haricot d'Espagne à fleurs rouges, le haricot 'Coco Rouge de Prague' ou 'Bingo', aux gousses zébrées de rose, à l'assaut des tonnelles et des pergolas en compagnie des autres plantes grimpantes ? Autre curiosité : l'épinard-fraise (*Chenopodium capitatum*), dont les feuilles s'utilisent comme celle des épinards et qui présente, après la floraison décorative, des fruits rouges et comestibles qui rappellent les fraises.

Dans les petits jardins ou pour compléter un décor, on pourra aussi faire intervenir les légumes en bordures : les plantes aromatiques s'y prêtent le mieux, mais tomate-cerise, laitue, ciboulette, thym ou basilic en bordure trouveront une place pratique.

Enfin, n'oubliez pas toute la gamme des fleurs comestibles qui décoreront les plats et étonneront votre entourage : bourrache, capucine, pavot, pensée, souci, etc.

Notre sélection



1. Ail
2. Artichaut
3. Aubergine
4. Basilic
5. Cardon
6. Céleri à côtes
7. Chou frisé et chou palmier
8. Chou de Milan
9. Ciboulette
10. Courge
11. Épinard-fraise (*Chenopodium capitatum*)
12. Fève
13. Haricot à rames
14. Haricot d'Espagne
15. Laitue
16. Oignon
17. Poireau
18. Poirée
19. Pois
20. Rhubarbe
21. Thym
22. Tomate-cerise

LE POTAGER PEU EXIGEANT

Si l'on doit espacer les visites au potager, comme c'est le cas pour une maison de campagne, on s'efforcera de sélectionner, pour commencer, des légumes peu exigeants en eau. Par exemple, on exclura le navet qui demande des arrosages fréquents sans lesquels il devient piquant. On évitera aussi le céleri-rave et le chou-rave, car le manque d'eau rend la rave (renflement de la tige) fibreuse, ainsi que la plupart des épinards, que l'absence d'arrosage fait monter à graines. Encore, on bannira la mâche, dont le sol doit rester humide et frais. De même les fraisiers, qui exigent, outre les arrosages, un entretien régulier pour ne pas être envahis par les mauvaises herbes (à moins de les cultiver sur un film opaque noir dit « spécial fraisier », qui dispense du désherbage et conserve son humidité à la terre).

On retiendra au contraire quelques espèces et variétés réputées pour leur résistance à la sécheresse. Par exemple : l'ail, qui ne demande aucun arrosage ; la rhubarbe 'Valentine', à pétioles rouges, résistante à la sécheresse ; l'épinard 'Monstrueux de Viroflay', peu sensible à la montée à graines, à semer au printemps ; la laitue romaine 'Pomme en terre', résistante à la sécheresse ; les batavias 'Dorémi' et 'Reine des glaces', la laitue

pommée 'Merveille des quatre saisons', à grosse pomme, la laitue à couper 'Lollo Rossa', à feuillage très frisé, toutes résistantes à la chaleur.

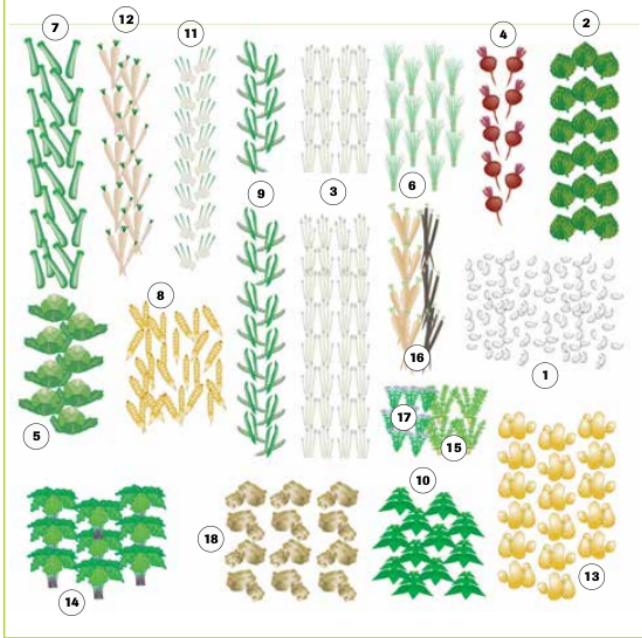
On optera aussi pour des légumes vivaces qui peuvent rester en place plusieurs années de suite comme les artichauts, les asperges et surtout les espèces les mieux adaptées au climat et au sol de la région. Dans cette sélection, on n'oubliera pas les plantes aromatiques comme le thym ou le romarin, plantes originaires du Midi, mais dont le pouvoir d'adaptation sous des climats plus froids est étonnant.

Enfin, dans la mesure où l'on dispose généralement de plus de place dans un terrain à la campagne que dans son jardin de banlieue, on pourra y cultiver des légumes qui occupent beaucoup de surface, comme les pommes de terre, en complément de ce que l'on a dans son lieu de résidence principale.

Quoi qu'il en soit, une visite fréquente est indispensable : ne rêvez pas, si vous n'allez dans votre maison de campagne qu'une fois tous les six mois, vous n'y produirez jamais rien d'autre... que des orties !

Notre sélection

1. Ail
2. Artichaut
3. Asperge
4. Betterave
5. Chou
6. Ciboulette
7. Courge
8. Crosne
9. Fève
10. Menthe
11. Oignon
12. Panais
13. Pomme de terre
14. Rhubarbe
15. Romarin
16. Salsifis et scorsonère
17. Thym
18. Topinambour



Voici un exemple pour ceux qui n'ont que le dimanche pour vaquer à leur jardin. C'est dire s'ils sont déjà occupés tous les autres jours ! Généralement pris par leurs obligations professionnelles et familiales, ils tentent d'entretenir un bout de potager pour le plaisir.

Placé dans cette situation, on évitera tous les légumes corvées ! On choisira au contraire les plantes faciles à vivre, qui se satisfont de peu de soins, résistantes à la chaleur et au froid. Le chou frisé, par exemple, qui peut passer l'hiver en pleine terre sans aucune protection ; les choux de Bruxelles 'Royal Marvel' et 'Warrior', tardifs et résistants au froid ; les choux-fleurs 'Dinnet' ou 'White Magic', plus adaptés aux régions du Nord et de l'Est ; le navet 'Weiseler', le poireau 'Blaugrüner Winter', race 'Vrizo', etc.

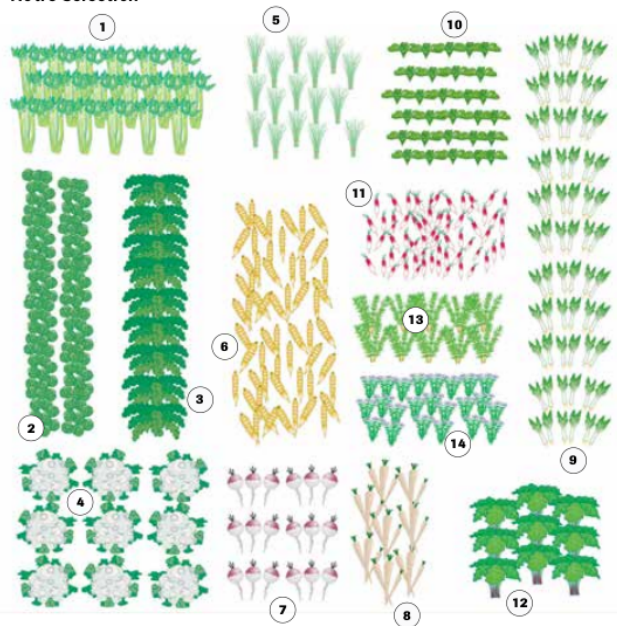
De toute manière, le jardinier placé dans cette situation sera avisé de faire appel aux techniques et aux produits alliés. L'écorce de pin, les paillettes de lin ou tout autre matériau de paillage seront précieux pour limiter l'évaporation du sol (et donc les arrosages – et en même temps celui des mauvaises herbes). Un système d'arrosage au goutte à goutte équipé d'un program-

mateur, les tapis de graines qui évitent les opérations d'éclaircissage, les plantes achetées en godets, pour ne pas avoir à gérer semis et repiquages qui demandent beaucoup de temps et un certain équipement, plantes et prédateurs antipucerons (capucines, coccinelles) : toutes ces astuces cumulées vous conserveront le plaisir de jardiner.

Sachez aussi créer une communauté des plantes : la disposition et l'association de légumes, si elles sont bien pensées, créeront une sorte de solidarité végétale qui vous évitera d'intervenir trop souvent. Par exemple, le fait d'alterner les rangs (serrés) de poireaux et de céleris à côtes constitue un « dispositif » de blanchiment naturel et mutuel (à moins de choisir le céleri à côtes 'Géant doré amélioré', à larges côtes déjà blanches). Rapprochez les légumes amis ou faites entrer dans l'association certaines plantes à fleurs (tagètes, soucis) dont la présence écartera les parasites et vous dispensera ainsi des traitements à prodiguer.

Enfin, faites des choix. Par exemple, évitez le pois et le haricot qui demandent beaucoup de temps au moment de la récolte (il faut les cueillir une à deux fois par semaine en pleine saison).

Notre sélection



1. Céleri à côtes
2. Chou de Bruxelles
3. Chou frisé
4. Chou-fleur
5. Ciboulette
6. Crosne
7. Navet
8. Panais
9. Poireau
10. Pourpier
11. Radis
12. Rhubarbe
13. Romarin
14. Thym

LE POTAGER EN POTS

On peut aussi goûter au plaisir des légumes et des plantes aromatiques en les cultivant dans des pots ou des jardinières. Et cela n'a rien de folklorique ! Bien entendu, les contraintes liées aux conditions de culture (volume de terre limité, dessèchement des substrats plus rapide qu'en pleine terre, pollution bien souvent) guideront notre choix.

Traditionnellement, le balcon et la terrasse sont le domaine des fleurs, des grimpantes et des plantes aromatiques. Il n'est pas rare en effet d'y rencontrer persil, thym, ciboulette, échalote ou autres plantes condimentaires saisonnières comme le basilic ou la coriandre.

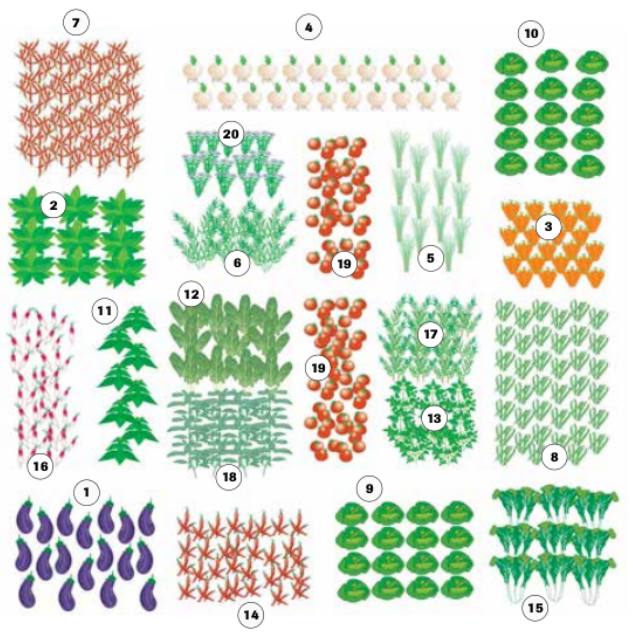
Mais fort heureusement, l'engouement pour les balcons végétaux, voire productifs, a dicté en quelque sorte aux pépiniéristes et obtenteurs la mise au point de variétés et de cultivars adaptés de légumes nains : aubergine 'Slim Jim', carotte ronde 'Marché de Paris 3', chou-fleur, courgette, mini-concombre 'F1 Aramon', navet 'F1 Market Express', oignon 'Blanc très hâtif de la Reine', tomates 'Red Robin' ou 'F1 Gnom' pour bacs ou suspensions..., et même mini-potirons 'Mini Jack Be', aux fruits savoureux au goût de châtaigne de 8 cm de diamètre environ, et 'Baby Bear',

aux fruits de 12 à 15 cm de diamètre d'excellente saveur. Ces variétés sont une réponse – certes partielle – au manque de place et aux conditions contraignantes qu'impose la culture en pot. Mais ils nous laissent, hélas ! sur notre faim. Alors, n'hésitez pas à tenter de « vraies » salades en jardinières : alternez les couleurs (rouges et vertes) et vous aurez d'imposantes compositions ; retenez les aubergines, concombres, haricots d'Espagne ou piments pour leur floraison (et les légumes-fruits qu'ils donneront à son issue) que vous pourrez mêler à d'autres plantes à fleurs.

A priori, en dehors des plantes au développement trop important ou aux racines profondes, tous les légumes sont susceptibles d'être conduits en pots. Y trouveront naturellement leur place la plupart des variétés de radis, les fraises, les laitues à couper... Mais on retiendra aussi les espèces grimpantes pour leur aspect pratique : pois et haricots ramants, poivrons, aubergines, courgettes et tomates en particulier, qui seront palissées pour former des écrans protecteurs et originaux tout au long de cette saison, où l'on souhaite faire de son balcon un espace intime.

Notre sélection

1. Aubergine, 'Slim Jim'
2. Basilic, 'Picolo' et 'Balconstar'
3. Carotte de type grelot qui ne demande pas beaucoup de profondeur de terre.
4. Chou-rave, 'Folio'
5. Ciboulette
6. Estragon
7. Haricot d'Espagne
8. Haricot nain
9. Laitue à couper, 'Black Seeded Simpson', 'Grand Rapids'
10. Laitue, 'Appia'
11. Menthe
12. Oseille
13. Persil
14. Piment 'Redskin'
15. Poiree, 'Bright Light'
16. Radis
17. Sarriette
18. Saugue
19. Tomate, 'Santa' (à tuteur), 'Tumbler' (retombante) ou 'Birdie' (tomate-cerise)
20. Thym



Par définition, la culture biologique écarte tout traitement chimique. C'est donc par d'autres moyens que l'on s'efforcera de faire face aux problèmes qui assaillent les légumes et qui empoisonnent le jardinier. La première d'entre elles consiste à appliquer la rotation des cultures (ou assolement) qui permet à la terre de reconstituer ses ressources d'où les légumes tirent leur énergie : des légumes en bonne santé se défendent mieux contre les maladies et les parasites. Ainsi, le potager est divisé en six parcelles sur lesquelles seront cultivés séparément : légumineuses (petits pois, haricots...), légumes-feuilles, légumes-racines, légumes-bulbes et caïeux, légumes-fruits et enfin plantes aromatiques.

Le but étant de ne pas entretenir les mêmes légumes sur la même parcelle deux années de suite, on décalera les cultures d'une année sur l'autre, sauf celle des plantes aromatiques qui restera fixe.

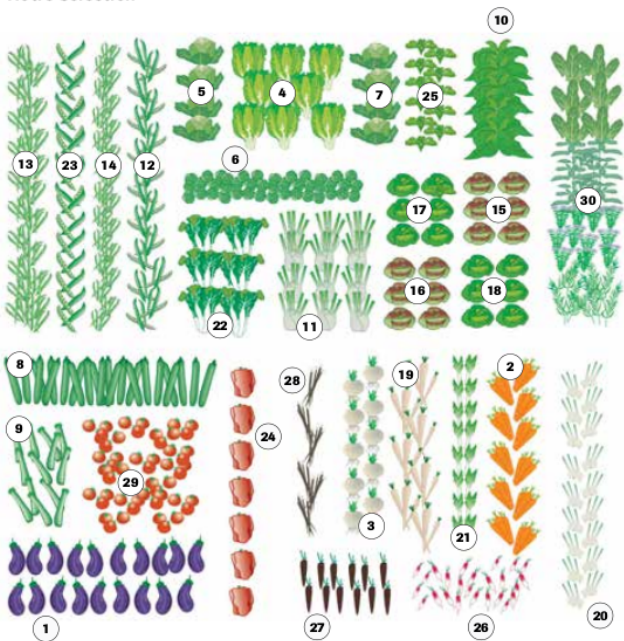
En second lieu, on mettra en œuvre des modes de culture qui ne bouleverseront pas la structure de la terre : griffage superficiel et non défonçage en profondeur, paillages tout au long de la saison, sarclages, binages sans produits ni désherbants chimi-

ques à outrance. On préférera les engrais naturels et les engrais verts. À ce propos, un truc : après la récolte du haricot, coupez le feuillage au ras du sol et brûlez-le ; mais laissez les racines en terre car elles sont riches en azote, ce qui profitera aux cultures suivantes (légumes-feuilles tels que laitue, épinard, etc.).

Ensuite, on retiendra les associations bienfaitrices dont nous donnons plusieurs exemples dans les fiches de culture. On rappellera ici certaines d'entre elles : l'oignon d'Inde, cultivé en massif ou bordure au pied des légumes, écarte les nématodes ; le voisinage de l'ail, de l'oignon, de l'échalote ou du poireau éloigne la mouche de la carotte ; la menthe a la propriété de repousser la piéride du chou ; l'aneth, cultivé entre les rangs de fèves, tient à distance les pucerons gourmands des jeunes pousses ; le souci a la propriété d'éloigner les insectes parasites du chou de Bruxelles ; le radis possède un aspect répulsif contre les araignées rouges dont la carotte est l'une des proies.

Enfin, pour les semis, on s'efforcera d'adopter des graines résistantes aux maladies cryptogamiques et aux virus, sélectionnées par l'agriculture biologique : elles sont disponibles dorénavant pour la plupart des espèces.

Notre sélection



1. Aubergine 'Purpure'
2. Carotte 'Rothild'
3. Céleri-rave 'Bergers Weisse Kugel'
4. Chicorée frisée wallonne race Despa
5. Chou cabus 'F1 Charmant'
6. Chou de Bruxelles 'F1 Igor'
7. Chou de Milan 'Roi des Milan'
8. Concombre 'Tanja'
9. Courgette 'F1 Partenon'
10. Épinard 'F1 Scenic'
11. Fenouil doux de Florence
12. Fève 'Witkiem'
13. Haricot mangetout à rames 'Marga', 'Eva'
14. Haricot nain à filet 'César', 'Irago'
15. Laitue à feuilles de chêne 'Valda'
16. Laitue batavia 'Dublin' et 'Barcelona'
17. Laitue pommée 'Nadine'
18. Laitue romaine 'Terlana'
19. Navet 'd'Auvergne hâtif'
20. Oignon 'Sturon'
21. Poireau 'Fliper', 'Herbstriesen', race Hannibal
22. Poirée verte à cardes blanches
23. Pois 'Maxigolt', 'Karina'
24. Poivron 'F1 Sandokan'
25. Pourpier doré
26. Radis 'Raxe'
27. Radis noir 'Rond d'hiver'
28. Scorsonère
29. Tomates 'F1 Tomosa', 'Furore', 'Matina'
30. Plantes aromatiques

LE POTAGER MÉDECIN

Tous les légumes nous sont bénéfiques, à tout âge. Riches en vitamines, en minéraux, en oligo-éléments, en fibres, en enzymes, peu caloriques..., ils nous permettent de combattre la fatigue (asperge, carotte, céleri, chou, épinard, fenouil, persil), facilitent la digestion (tomate), nous aident à lutter contre les maladies cardio-vasculaires et l'excès de tension (ail), renforcent les os avec la vitamine C (tomate, épinard, carotte, fraise, chou, ail, oignon, pomme de terre...) qu'ils contiennent pour la plupart. Une alimentation équilibrée, et donc un potager diversifié, vous procurera tous leurs avantages, la combinaison des légumes favorisant l'assimilation des différents éléments que chacun d'eux contient.

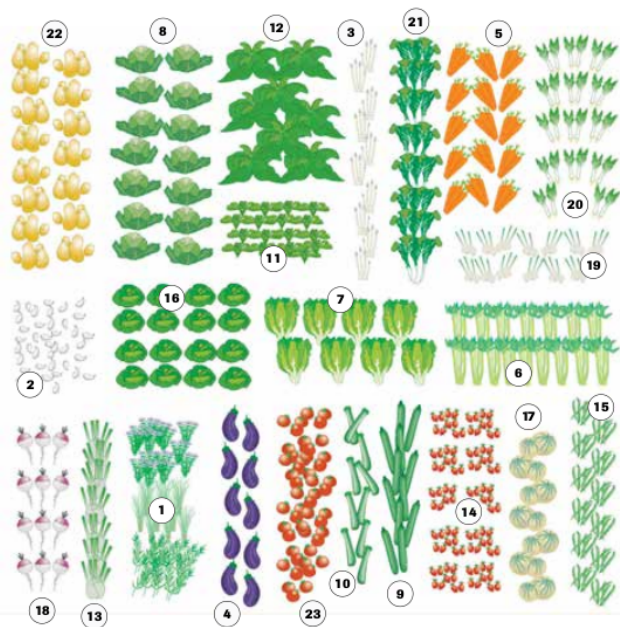
En période de croissance, on aura aussi besoin des vitamines A (épinard, carotte, tomate, melon principalement) et B9, qui participe à la formation des globules blancs et rouges. On la trouve dans les légumes verts (laitue, épinard, poirée) et la fraise. L'iode (aubergine, poireau) et le fluor (asperge, épinard, cresson, tomate) nous sont tout autant nécessaires. Les légumes recèlent aussi de la vitamine D, qui aide le calcium à se fixer dans les os.

On trouvera dans les légumes verts d'excellents alliés contre le vieillissement des cellules et les tissus en raison de leur pouvoir antioxydant. Vitamines A et B9, qui nous aident dans les réparations cellulaires, B8 (fraise) pour la synthèse des protéines, B6 (pomme de terre) pour la formation des globules rouges et le système nerveux, E (chou, chicorée, épinard, cresson) pour le renforcement du système immunitaire et la lutte contre le vieillissement musculaire, F (fenouil) contre le cholestérol, B5 (asperge, carotte, chou, courges, épinard, navet) pour la mémoire, B10 (choux, épinard, haricot, laitue) pour la peau, B1 (épinard, pomme de terre, tomate, carotte) pour le système nerveux... Évidemment, on ne peut pas tout dire.

Quant aux oligo-éléments (chrome, cuivre, fer, sélénium...), aux minéraux (calcium, chlore, magnésium, potassium, phosphore...) et aux fibres dont on connaît tous les bienfaits aujourd'hui, on les trouve dans la plupart des légumes. Surtout, l'asperge (potassium et magnésium), le concombre (potassium), le céleri-rave, la courgette, le fenouil (potassium), le haricot (potassium), la fraise (calcium, fer), la laitue (sélénium); les plantes aromatiques – aneth, basilic, cerfeuil, coriandre, estragon, laurier, romarin, sauge, thym. Bref, mangez de tout.

Notre sélection

1. Plantes aromatiques
2. Ail
3. Asperge
4. Aubergine
5. Carotte
6. Céleri
7. Chicorée
8. Chou
9. Concombre
10. Courge
11. Cresson
12. Épinard
13. Fenouil
14. Fraise
15. Haricot
16. Laitue
17. Melon
18. Navet
19. Oignon
20. Poireau
21. Poirée
22. Pomme de terre
23. Tomate



Si les plantes aromatiques n'occupent pas le plus de place au potager, il n'en demeure pas moins qu'elles restent indispensables dans nos assiettes. On devrait donc plutôt les appeler « condimentaires », dans la mesure où elles servent d'assaisonnement aux légumes en particulier, mais aussi aux viandes. Il faut, par conséquent, trouver coûte que coûte le moyen de les intégrer parmi les légumes, en carrés indépendants ou en association.

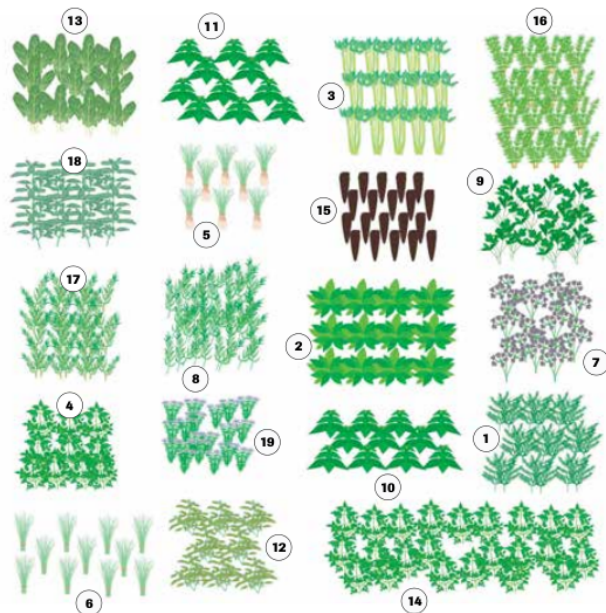
Les plantes aromatiques annuelles ou bisannuelles, les plus nombreuses, pourront être semées entre les rangs d'autres légumes. C'est le cas de la coriandre, qui trouvera sa place au milieu des carottes. Parfois, ces associations donneront d'avantage de goût aux légumes : par exemple, la sarriette, plantée à proximité des haricots.

De fait, les plantes aromatiques peuvent être annuelles, bisannuelles, vivaces, bulbeuses ou arbustives. Selon les climats, un certain nombre d'entre elles pourront rester en place plusieurs années de suite, ce qui permet de composer un jardin d'herbes pour longtemps, quitte à renouveler les annuelles et les bisannuelles, comme au jardin d'ornement.

Les espèces arbustives, thym, romarin, laurier-sauce..., constitueront la structure de base de votre jardin d'herbes. Vu son port et sa taille, le premier pourra servir de bordure odorante à une planche du potager ou au jardin d'ornement. Le deuxième, plus élevé, pourra servir d'axe à une composition, bien souvent au jardin d'ornement, ou être cultivé en arrière-plan de massif ou contre un mur au potager.

Votre jardin de plantes aromatiques sera essentiellement renouvelable d'une année sur l'autre, étant principalement composé d'annuelles ou de bisannuelles, ou de plantes traitées comme telles sous nos climats : aneth, basilic, cerfeuil, coriandre, origan, oseille, persil, sarriette... C'est donc un décor changeant, avec néanmoins quelques constantes comme la ciboulette, la menthe, la sauge, l'estragon, le raifort, la livèche, la mélisse officielle..., vivaces qui resteront au même endroit quelques années de suite et dont la multiplication se fait par division des touffes ou des racines.

Notre sélection



1. Aneth
2. Basilic
3. Céleri
4. Cerfeuil
5. Ciboule
6. Ciboulette
7. Coriandre
8. Estragon
9. Livèche
10. Mélisse
11. Menthe
12. Origan
13. Oseille
14. Persil
15. Raifort
16. Romarin
17. Sarriette
18. Saugue
19. Thym

LE POTAGER AVEC LES ENFANTS

Le potager est une activité profitable à bien des titres. Mais elle peut être aussi éducative, un aspect que l'on ne prend pas assez en compte. « Faire le potager » avec les enfants va leur permettre de découvrir les processus naturels qui conduisent du semis à la fructification, le rythme de la vie, les cycles écologiques... À cela, il faut ajouter l'envie de cuisiner et de manger des légumes qui naîtra inévitablement de ces découvertes.

Toute cette activité pédagogique sera menée avec une sélection de plantes adaptées, étonnantes, savoureuses pour que cet éveil se fasse dans le plaisir. Si vous le pouvez, réservez aux apprentis jardiniers un petit coin bien à eux dans le potager, là où ils pourront eux-mêmes conduire leurs cultures : une manière de les investir de la responsabilité et du succès de leur production... même si vous êtes là pour donner le coup de main qu'il faut.

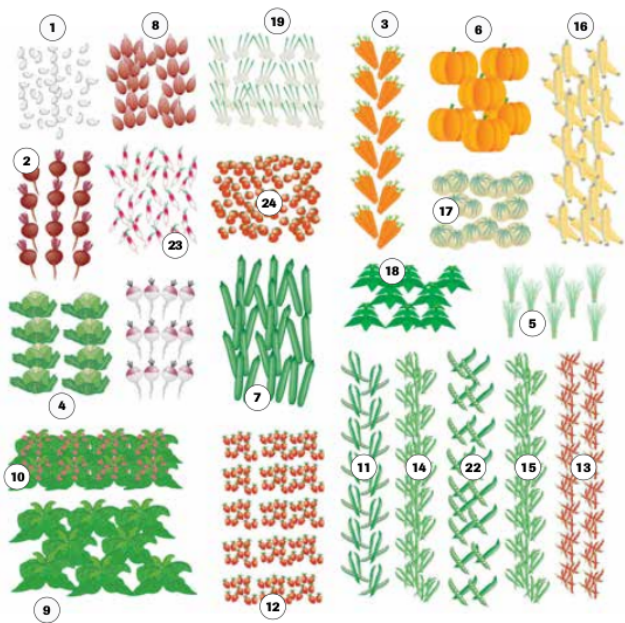
Faites-leur découvrir les racines comestibles du radis, de la carotte, du navet, de la betterave ; les feuilles qui se mangent de l'épinard, de la mâche, des choux ; les feuilles parfumées de la ciboulette, du persil ou de la menthe ; les gros fruits des tomates, des courges ou des melons, les délices du fraisier ; les graines des maïs, haricot, pois, fève ; les bulbes de l'ail, des

oignons, de l'échalote. Faites-les goûter au plaisir de la cueillette. Donnez-leur toutes les chances de réussir : la bonne époque pour semer, la bonne terre, le bon emplacement, les soins adaptés. N'allez pas semer des radis dans un pot de fleur où ils ne pourront jamais se développer ! Éveillez leur curiosité avec des plantes bizarres comme le haricot nain 'Sequoia', à cosse plates de 13 cm, pourpres mais qui deviennent vertes à la cuisson... et absolument sans fil ; ou l'épinard-fraise (*Chenopodium capitatum*), dont les feuilles s'utilisent comme celle des épinards, et qui présente, après la floraison décorative, des fruits rouges et comestibles qui rappellent les fraises. Étonnez-les avec des légumes spectaculaires comme le haricot d'Espagne nain (par exemple 'Hestia'), la tomate-cerise 'Red Robin' qui présente des petits fruits rouges de la taille d'une cerise, la citrouille, le maïs sucré, les mini-concombres... Aidez-les à retrouver les légumes oubliés.

Semez avec eux la phacélie, plante mellifère, pour leur montrer et leur expliquer la pollinisation. Recyclez les fanes de légumes et les tontes de gazon dans le bac à compost, apprenez-leur enfin à prendre soin de la terre qui le leur rendra bien.

Notre sélection

1. Ail
2. Betterave
3. Carotte
4. Chou
5. Ciboulette
6. Citrouille
7. Concombre
8. Échalote
9. Épinard
10. Épinard-Fraise
11. Fève
12. Fraise
13. Haricot d'Espagne
14. Haricot mangetout
15. Haricot vert
16. Maïs
17. Melon
18. Menthe
19. Navet
20. Oignon
21. Persil
22. Pois
23. Radis
24. Tomate-cerise





A I L

Allium sativum
Famille : Liliacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : tous les climats tempérés, avec une préférence pour les climats doux. L'ail redoute surtout les excès d'eau.

→ **Plantation/semis** : on plante les caïeux en octobre-novembre ou en février-mars. Espacez-les de 10 à 15 cm, sur des lignes elles-mêmes distantes de 20 cm. Enfoncez-les de 3 cm dans la terre, la pointe vers le haut, et tassez bien le sol au pied. Si le terrain est lourd, plantez au printemps au sommet de petites buttes de 5 cm de haut. À noter que l'ail romane craint moins l'excès d'eau.

→ **Sol** : plutôt calcaire, meuble, bien drainé, bien fumé, mais pas récemment en raison des risques de pourriture.

→ **Fumure/engrais** : pas de fumure fraîche (fumier ou compost) qui provoque la pourriture des caïeux ; le sol doit être fumé un an avant la plantation. En terre pauvre, incorporez un engrais minéral phospho-potassique (4-6-10) à raison de 50 g/m².

→ **Principales attaques** : mouche de l'oignon (feuilles jaunissant puis se flétrissant), rouille (feuilles se recouvrant de taches brunes), ver du poireau (feuilles creusées par de petites larves de 1 cm environ).

→ **En cours de culture** : sarcliez en cours de végétation pour enlever les mauvaises herbes et pour conserver le sol meuble. L'ail ne demande aucun arrosage.

RÉCOLTE

Elle s'effectue en juin-juillet, avant que les feuilles ne soient desséchées. Arrachez l'ail et laissez-le sécher, couché quelques jours sur place si le temps est au beau. Faites-en ensuite des bottes et entreposez-les suspendues dans un local sec (grenier).

→ **Voisinage** : dans la même saison, ne plantez pas le poireau à la suite de l'ail ; on peut en revanche le faire suivre par des salades, des choux ou des tomates. Évitez-lui la proximité des haricots et des pois.

→ **Multipliation** : par division des têtes, en prélevant de préférence les caïeux situés en périphérie.



Caractéristiques



→ Légume-racine



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												

CHOIX DES VARIÉTÉS

Il existe surtout deux types d'ail, l'ail blanc et l'ail rose. Le premier est le plus rustique ('Blanc de la Drôme'), le second plus hâtif et plus résistant à l'humidité ('Violet de Cadours'). Aussi : l'ail rose de Lautrec, pour les plantations d'automne ou de printemps.

LE TRUC À CONNAÎTRE

En terrain argileux, montez les lignes de culture sur de petits ados pour mettre les caïeux à l'abri de l'humidité.



ARROCHE

Atriplex hortensis
 Famille : Chénopodiacées

CULTURE

- **Exposition/climat** : l'arroche (ou belle-dame) préfère les situations ensoleillées et un climat tempéré.
- **Plantation/semis** : semez en lignes distantes de 50 cm, à partir du mois de mars (jusqu'en août). Quand les plants ont trois feuilles, éclaircissez à 30 cm. Les plants arrachés ne supportent pas d'être repiqués.
- **Sol** : humifère et non calcaire de préférence.
- **Fumure/engrais** : engrais azoté foliaire à base de lithothamne (poudrage).
- **Principales attaques** : casside nébuleuse (le dessous des feuilles est rongé par une petite larve), limaces et escargots (les feuilles sont dévorées).

▼ *Arroche rouge.*



Caractéristiques



→ Légume-feuille



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

→ **En cours de culture** : l'arroche craint les excès de chaleur – qui provoque la montée à graines – et les longues sécheresses ; binez et sarcliez régulièrement, et entretenez le sol frais par des arrosages réguliers et un paillage durant les grosses chaleurs. Pincez les tiges pour éviter la montée à graines et pour obtenir des feuilles plus nombreuses et plus grandes.

RÉCOLTE

Récoltez les feuilles de juillet à novembre, en fonction de la période de semis. Elles se consomment, crues ou cuites, comme les épinards.

→ **Voisinage** : avec toutes les plantes, mais évitez la pomme de terre. Peut être utilisée comme plante ornementale en massif.

→ **Multiplication** : par semis. La levée intervient au bout de 10 jours environ.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Blonde' ; 'Opéra', variété à feuilles rouges très décoratives ; 'Rouge'.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

LE TRUC À CONNAÎTRE

Pour éviter la montée à graines, pincez l'extrémité des tiges de temps de temps ; cela donnera aussi des feuilles plus nombreuses et plus grandes.

ARTICHAUT

Cynara scolymus
Famille : Composées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : tous les climats lui conviennent. Craint les grands froids prolongés (-5/-10 °C), l'humidité en hiver et les étés trop secs. Demande une exposition ensoleillée.

→ **Plantation/semis** : on plante les œilletons, rejets prélevés sur la souche d'une plante-mère munis de racines, en mars-avril au nord de la Loire ou en septembre-octobre dans le Midi. Espacez-les de 80 cm-1 m environ (les artichauts peuvent atteindre 1,50 m et plus de haut, et ses longues feuilles plus de 1 m). Pralinez leurs racines dans un mélange de terre argileuse, de fertilisant organique et d'eau avant d'enfoncer les œilletons dans la terre, à 10 cm de profondeur. Arrosez copieusement en période de canicule.

→ **Sol** : une préférence pour les terrains profonds et humifères, bien drainés.

→ **Fumure/engrais** : engrais azoté à base de lithothamne tous les 15 jours jusqu'à la récolte en plus de la fertilisation annuelle du sol apportée au moment du bêchage (l'artichaut est une plante exigeante).

→ **Principales attaques** : apion (capitules et pétioles minés par des larves blanches), ascochyte (capitules marqués de taches noirâtres), mildiou (feuilles tachées de jaune), pucerons (insectes noirs ou verts regroupés en longues colonies sur les feuilles).

→ **En cours de culture** : binez et sarcliez. Buttez et paillez pour protéger les pieds de la chaleur. À la fin de l'automne, taillez au ras du sol les tiges ayant produit et protégez les souches du froid en buttant et en couvrant de feuilles ou de paille, ou de tout autre système de protection contre le froid et l'humidité. En mars, retirez la protection. Dans tous les

Caractéristiques



→ Légume-fleur



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												

cas, découvrez s'il pleut. Laissez les feuilles se développer avant de prélever les œilletons. Une plantation d'artichauts (plantes vivaces) peut durer 5 ans.

RÉCOLTE

Juin à août, en fonction des variétés et du climat. La production est de 10 têtes pour un pied environ. Les artichauts proprement dits sont les boutons floraux qui se développent au sommet des tiges. Tirez en arrière la pointe des bractées : si elles se cassent, l'artichaut est bon à récolter. Cueillez au fur

▼ Les feuilles de l'artichaut peuvent atteindre jusqu'à 1 m.





▲ La tête de l'artichaut est formée d'écailles (ou bractées).



▲ Fleur d'artichaut.

et à mesure des besoins, avant que les bractées ne s'écartent. Si vous ne les consommez pas immédiatement, conservez-les avec les tiges dans l'eau.

→ **Voisinage** : semez entre les rangs, dès le début de la plantation, radis, salades, choux, oignons, haricots nains qui seront récoltés avant le développement des pieds d'artichauts. On peut aussi l'associer avec l'asperge.

→ **Multiplication** : par plantation des oëilletons (rejets) prélevés en périphérie des plantes conservées en pleine terre (voir plus haut) ou achetés en jardinerie. On peut aussi semer, mais dans ce cas la récolte intervient de 6 à 7 mois plus tard. Les semis en place peuvent généralement être effectués en mars dans le Midi, en avril-mai sous le climat de la région parisienne.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Gros vert de Laon', résistant au froid ; 'Gros camus de Bretagne', 'Blanc d'Hyères', 'Vert de Provence', 'Violet de Toscane'.

LE TRUC À CONNAÎTRE

Pour protéger vos cultures d'artichauts de la sécheresse et vous éviter les travaux de désherbage, semez du trèfle blanc entre les lignes.



Prélèvement et plantation d'un oëilleton.



ASPERGE

Asparagus officinalis
Famille : Liliacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : tous climats. Exposition abritée de préférence et ensoleillée, voire la mi-ombre.

→ **Plantation/semis** : les griffes (racines) sont installées en mars dans des tranchées de 20 cm de profondeur et de 40 cm de large, distantes les unes des autres de près de 1,50 m et dont le fond aura été ameubli et enrichi l'automne (au plus tard en janvier) qui précède la plantation. Rejetez la terre du fond des tranchées sur leur côté. Installez les griffes tous les 80 cm en les surélevant sur une petite motte de terre. Enfoncez un tuteur pour repérer par la suite leur emplacement et soutenir les tiges. Comblez le fond des tranchées sur 10 cm environ avec une partie de la terre rejetée sur les côtés. Ce qu'il en reste vous servira à finir de combler les tranchées lors de la deuxième année de culture.

On peut se passer de creuser des tranchées en creusant des trous de 10 cm de profondeur environ dans lesquels seront installées les griffes, espacées de 1 m environ, sur des lignes distantes de 80 cm. Utilisez de la terre tamisée pour combler



Caractéristiques



→ Légume-feuille



→ Exposition ensoleillée



→ Culture difficile



▲ Turion bientôt bon à récolter.

les trous. Placez les griffes sur de petites mottes et recouvrez-les de 5 cm de terre. Tassez bien le sol, buttez et poursuivez la culture comme celle indiquée plus haut pour les tranchées.

→ **Sol** : meuble et humifère. Plutôt sablonneux.

→ **Fumure/engrais** : compost et fumure de fond bien décomposée chaque année à l'automne. Un engrais vert (trèfle blanc, par exemple) semé entre les rangs au printemps et enfoui par griffage en automne (au moment du débattage, voir plus bas).

Principales attaques : chenille à fourreau (griffes creusées en fourreau), criocère de l'asperge (pousses rongées à leur

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

extrémité), fusariose (feuillage jaunissant, racines recouvertes de nécroses brunes), mouche de l'asperge (extrémité des tiges creusée par un ver), rhizoctone violet (feuillage jaunissant puis se desséchant, racines recouvertes d'un feutrage violet).

→ **En cours de culture** : la culture de l'asperge demande au moins 3 ans avant de produire.

– L'année qui suit la plantation, remplacez les griffes qui n'ont pas émis de tiges. Laissez à nouveau ces dernières se développer au printemps en les liant à leur tuteur. Taillez-les à quelques centimètres au-dessus du sol à la fin de l'automne (novembre). Ameublissez le sol au pied des tiges.

– Buttez la base des tiges en mars, à partir de la troisième année de culture, avec de la terre bien émietée et exempte de mauvaises herbes. Finissez de combler les tranchées. Sarclez et binez, mais n'arrosez pas ou très peu. Après la récolte (peut-être dès la troisième année, mais limitée), quand les tiges sont desséchées (octobre-novembre), taillez les tiges à quelques centimètres au-dessus du sol et débutez. Ne jetez pas les tiges au compost, mais brûlez-les pour détruire les larves des parasites (mouche de l'asperge).

RÉCOLTE

Les racines (griffes) émettent des tiges dont la partie souterraine, appelée turion, est consommée (ce que l'on appelle « asperge »). La première récolte interviendra, dans le meilleur des cas, la troisième année après la plantation. Elle doit alors être limitée à un ou deux turions par pied pour ne pas affaiblir les griffes. Dès la quatrième année, elle se fait normalement, d'avril à la fin de juin, quand les pointes des tiges émergent au-dessus du sol. De la même manière que les années précédentes, coupez les tiges en novembre. Si vous souhaitez récolter des asperges à pointe verte, laissez dépasser les turions du sol de 10 cm environ.

→ **Voisinage** : avant la troisième année de culture, l'aspergeraie ayant alors pris toute son importance, on peut cultiver salades, haricots nains ou persil entre les rangs. Évitez la proximité de l'ail et de l'oignon.



▲ Tiges d'asperges.

→ **Multiplication** : plutôt par plantation de griffes de 1 an minimum.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Diane', 'Juno', 'Larac' et 'Lorella', 'Minerve', 'Argenteuil', 'Blanche d'Allemagne', 'De Vineuil hâtive'.



Récolte des asperges. ►

AUBERGINE

Solanum melongena
Famille : Solanacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : exposition ensoleillée et climat tempéré et chaud.

→ **Plantation/semis** : sous les climats chauds, semez en situation abritée en février et repiquez en place en avril. Ailleurs, semez sur couche chaude à la fin de février et mettez en place la deuxième quinzaine de mai. Enterrez peu les graines (2 cm). Au repiquage, espacez les plants de 50 cm ; enterrez le collet de 5 cm environ.

→ **Sol** : riche en humus.

→ **Fumure/engrais** : du terreau dans les trous de plantation au moment de la mise en place en plus de la fertilisation habituelle du sol (compost ou fumier bien décomposé et un engrais de fond riche en phosphore et en potasse). Durant la culture, apportez de l'engrais pour tomate en granulés.

→ **Principales attaques** : acariens (les feuilles sont cuivrées puis se dessèchent), mildiou (les feuilles et les tiges se couvrent de taches jaunes et brunes puis se dessèchent), oïdium (les folioles se recouvrent de feutrage blanchâtre), pourriture grise (les tiges, les feuilles et les fruits se tachent de brun et se couvrent de moisissure grise), pucerons, sclérotiniose (les tiges se flétrissent, les fruits pourrissent et se couvrent d'une moisissure blanchâtre).

→ **En cours de culture** : maintenez le sol frais par des arrosages et paillez pour conserver l'humidité au pied des plantes. Tuteurez pour éviter aux fruits de toucher le sol. Supprimez les feuilles qui jaunissent. Après l'apparition des deux premières fleurs sur la tige principale, pincez-la : les pincements favorisent le grossissement des fruits. Laissez se développer uniquement 4 rameaux latéraux qui seront pincés au-dessus de la deuxième fleur. Vous obtiendrez donc au total une dizaine de fruits par pied. En fin de saison, pro-

Caractéristiques



→ Légume-fruit



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile

	J F M A M J J A S O N D											
	Semis											
	Recuite											
	J F M A M J J A S O N D											



► Aubergine 'Ronde de Valence'.

▼ Fleur d'aubergine.





▲ Pieds d'aubergines.



▼▲ Pincements de la tige principale.

tégez les fruits (très sensibles au froid) à l'aide de couvertures en plastique (housses à tomates par exemple).

RÉCOLTE

La récolte intervient à partir du mois d'août, soit 6 mois environ après le semis. Elle se fait au fur et à mesure des besoins, car il est conseillé de consommer les aubergines rapidement.

→ **Voisinage** : haricot nain (qui semble éloigner les altises), laitue, poireau, radis sont de bons compagnons. La phacélie (*Phacelia tanacetifolia*), plante mellifère, attire les insectes pollinisateurs, ce qui favorise la formation et le développement des fruits. Évitez le voisinage de la pomme de terre. Les tagètes (ceilllets d'Inde) sont réputés repousser les pucerons.

→ **Multiplication** : par semis. La levée intervient au bout d'une semaine à 15 °C.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Baluroi' F1, précoce, bonne résistance aux maladies, fruits de 20 cm ; 'Bonica', plus adaptée au nord de la Loire (tout comme 'Prélane') ; 'de Barbantane', précoce, fruits de plus de 20 cm ; 'Galine', gros fruits de 30 g environ ; 'Ova' F1, petits fruits blancs ; 'Slim Jim', pour la culture en pot ; 'Violette de Florence', très gros fruits cylindriques.



LE TRUC À CONNAÎTRE

Pour faciliter la germination, placez les graines d'aubergine dans le bac inférieur du réfrigérateur quelques jours avant de les semer.

Beta vulgaris
Famille : Chénopodiacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : la betterave vient bien sous tous nos climats, à exposition ensoleillée.

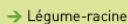
→ **Plantation/semis** : en pleine terre, le semis s'effectue durant tout le printemps, à partir d'avril-mai. Semez en lignes distantes de 30 cm. Éclaircissez rapidement après la levée, en conservant un plant tous les 20 cm. On peut obtenir une production plus précoce en semant un peu plus tôt, en pépinière sous châssis ou sur couche, et en repiquant les plants obtenus avant leur mise en place.

→ **Sol** : enrichi de fumier à l'automne et ameubli, mais beaucoup de terreau provoque le développement des feuilles au détriment de celui des racines. Fumez l'automne qui précède la plantation.

→ **Fumure/engrais** : incorporez au sol du compost bien décomposé (ou un engrais riche en potasse et phosphore) à la fin de l'automne. Procédez également à quelques poudrages d'engrais foliaire (lithothamne) durant la culture (une fois par mois).

→ **Principales attaques** : pégomyie – ou mouche de la betterave – (dont la larve est la cause de taches brunissant sur les feuilles), pucerons (dont la présence enrôle les feuilles sur elles-mêmes), taupins (larves jaunes s'attaquant aux racines).

→ **En cours de culture** : binez et sarcliez régulièrement pour maintenir le sol frais (les arrosages ne sont nécessaires que si le sol est sec : trop importants, ils diminuent la saveur de la betterave) ; paillez si la sécheresse persiste et éliminez les mauvaises herbes.



Semi's											
											
Reco1Le											
	J	F	M	R	M	J	J	R	S	O	N

RÉCOLTE

Arrachez les betteraves à la fin d'octobre, laissez-les ressuyer quelques jours sur place, puis supprimez les feuilles avec le collet. Ainsi préparé, vous pourrez conserver le reste de votre récolte non consommé durant l'hiver en ensilant.

→ **Voisinage** : avec l'ail, le céleri, le chou-rave, le crosne, l'oignon, la laitue. Évitez le haricot, la carotte, la tomate, la pomme de terre.

→ **Multiplication** : uniquement par semis. La levée intervient après 6-7 jours dans de bonnes conditions de culture.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Burpee's Golden', chair jaune, fine et sucrée; 'Covent Garden', chair ferme et juteuse; 'Crapaudine', chair rouge et sucrée; 'de Choggia', chair blanche ferme et sucrée; 'de Détroit améliorée', chair rouge, fine et sucrée; 'Faro', chair rouge, tendre et sucrée; 'Noire d'Égypte', bonne résistance à la chaleur; 'Warrior hybride' F1, chair très sucrée; 'Yellow Mangel', chair jaune.

◀▲ *Betteraves 'Rouges d'Égypte'.*

CARDON

Cynara cardunculus
Famille : Composées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : le cardon, plante sauvage d'Afrique du Nord, craint les gelées. Placez-le en situation ensoleillée.

→ **Plantation/semis** : semez en pleine terre en mai, en petits poquets de 1 cm de profondeur, à raison de 3 graines par trou, quand les gelées ne sont plus à craindre. Espacez les poquets de 80 cm, sur des lignes distantes de 1 m (la plante peut atteindre de 1,50 m à 2 m de haut). Après la levée, conservez le plant le mieux développé de chaque poquet.

→ **Sol** : riche en humus, frais et léger.

→ **Fumure/engrais** : engrais organique au moment du labour ; engrais complet de type 2-1-3 deux fois durant la culture.

→ **Principales attaques** : mollusques (les feuilles sont dévorées et présentent des traces baveuses), mildiou (des traces rougeâtres à revers blanc duveteux apparaissent sur les feuilles).

→ **En cours de culture** : arrosez, binez. Formez une cuvette autour de chaque pied pour mieux faire profiter les plantes des arrosages et ainsi limiter ces derniers. Pour faire blanchir les côtes du cardon, liez ces dernières entre elles avec du raphia, puis entourez-les d'un manchon de paille, de plastique noir, de papier, etc. Buttez ensuite sur une trentaine de centimètres de haut. Maintenez ce dispositif (en laissant dépasser l'extrémité des feuilles) durant les 3 semaines qui précèdent la récolte.

RÉCOLTE

Elle intervient à partir de la mi-septembre jusqu'à la fin d'octobre, au fur et à mesure de vos besoins et du développement des plantes. On consomme les côtes, épineuses chez certaines variétés.

→ **Voisinage** : le cardon fait un bel effet comme plante ornementale, au milieu des massifs. Au potager, il présente des affinités avec la mâche et les radis en particulier, que l'on peut semer entre les rangs les premières semaines de culture.

→ **Multiplication** : par semis uniquement. La levée intervient au bout de 8 jours.

LE TRUC À CONNAÎTRE

Pour conserver des cardons frais, arrachez-les de terre au moment de la récolte avec leur motte et entassez-les ainsi dans la cave : vous pourrez les consommer jusqu'au début de l'hiver. Vous pouvez, dans ces conditions, les faire blanchir de la même manière qu'en pleine terre, en liant les côtes entre elles.

Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Plein blanc inermé', sans épine, à côtes blanches ; 'Épineux argenté de Pleinpalais', épineux mais de très bonne qualité gustative.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

▼ Fleurs de cardons.



CAROTTE

Daucus carota

Famille : Ombellifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : tous les climats de nos régions, sauf les étés trop secs. Températures douces (16-20 °C). Exposition ensoleillée.

→ **Plantation/semis** : semez directement en place, en lignes ce qui facilitera l'éclaircissage. Espacez les lignes de 25 cm. Enterrez peu les graines : recouvrez-les légèrement de terreau. Plombez avec le dos du rateau. Arrosez en pluie et attendez la levée (10-15 jours) avant d'éclaircir. Éclaircissez une première fois 3 semaines après la levée, puis 3 semaines après à nouveau pour ne conserver qu'un plant tous les 10 cm environ. Ce deuxième éclaircissage donne des petites carottes délicieuses. Attention de ne pas confondre avec les mauvaises herbes qui ont eu le temps de se former. La récolte pourra être avancée en pratiquant le semis en situation abritée ou sous châssis dès la fin de février.

→ **Sol** : léger, retenant bien l'humidité et bien ameubli pour permettre aux carottes (en fait, la racine principale de la plante) de se développer correctement. Un terrain compact et pierreux donne des racines mal formées. Les terres argileuses ne conviennent pas non plus.

→ **Fumure/engrais** : fumure de fond apportée l'automne qui précède la culture. Quelques poudrages de lithothamne en période de croissance (10 g/m²).

→ **Principales attaques** : brûlure des feuilles (de nombreuses taches brunes apparaissent sur le bord des feuilles qui se dessèchent), mouche de la carotte (dont la larve blanche mine les racines), psylle de la carotte (les feuilles sont dévorées par de petits insectes sauteurs verts), pucerons des gal-

▼ **Éclaircissage des carottes.**

Caractéristiques



→ Légume-racine



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												

les rouges de l'aubépine (le collet et les racines se couvrent de pucerons).

→ **En cours de culture** : demandant peu de soin en cours de culture, la carotte n'est pas très exigeante non plus en termes d'arrosage. Binez de temps en temps pour limiter l'évaporation et écarter la concurrence des mauvaises herbes.

RÉCOLTE

Les carottes qui ne sont pas récoltées peuvent être conservées en pleine terre, une fois débarrassées de leurs fanes, à condition d'être recouvertes d'un lit de feuilles mortes pour être protégées des gelées. Elles peuvent être aussi ensilées dans du sable.

→ **Voisinage** : au début de la culture, vous pouvez exploiter l'espace entre les lignes avec des radis ou des laitues. Le voi-





▲ Carottes 'Touchon', 18 jours après les semis.

sinage de l'ail, de l'oignon, de l'échalote ou du poireau éloignera la mouche de la carotte. Évitez celui de la betterave.

→ **Multiplication** : par semis, la levée intervenant environ 15 jours après, en plein air (8 jours sous abri avec chaleur d'appoint).

CHOIX DES VARIÉTÉS

On trouve une trentaine de variétés disponibles. Nous choisissons celles qui se prêtent le mieux à la culture en pleine terre et qui se conservent bien l'hiver. 'Boltex', 'Buror', 'Chantenay à cœur rouge', 'de Carentan', 'de la Halle', 'de Luc', 'de Meaux', 'Nanco', 'Nantaise améliorée', de 'Colmar à cœur rouge', 'Ivor', 'Jaune du Doubs', 'Saint-Valéry'.



◀ Carottes de 'Colmar'.
Carottes nouvelles. ▶



CÉLERI BRANCHE

Apium graveolens var. *dulce*
Famille : Ombellifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : tous climats, mais suffisamment pluvieux pour conserver le sol frais et humide.

→ **Plantation/semis** : semez en lignes ou à la volée, soit sous châssis sur couche ou en serre (terrine), soit en pépinière abritée, de mars à mai. Recouvrez peu les graines et plombez le sol que vous maintenez humide. Repiquez les plants en pépinière lorsqu'ils ont 3 feuilles. Mettez en place au potager à la fin de mai, à 30 cm d'écartement.

→ **Sol** : frais et riche en humus, bien ameubli, peu calcaire.

→ **Fumure/engrais** : du compost bien décomposé est très apprécié. En cours de culture, arrosez une fois sur deux au purin d'orties dilué.

→ **Principales attaques** : mouche de la carotte (végétation ralentie en raison de la présence de larves blanches minant les racines), mouche du céleri (dont la larve blanche creuse des galeries dans les pétioles), septoriose, ou rouille du céleri (petites taches noires sur les feuilles, qui se crispent et se dessèchent).

→ **En cours de culture** : après la mise en place, prévoyez des arrosages fréquents si le temps est chaud et sec. Binez deux ou trois fois entre les plantes pour éliminer les herbes indésirables. Entretenez un paillis durant la période estivale. Faites blanchir les côtes en liant les pétioles ensemble, comme on le fait pour le cardon, 15 jours avant la récolte.



Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition mi-ombragée



→ Culture assez facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												

RÉCOLTE

Récoltez au fur et à mesure des besoins, en sectionnant le céleri au niveau du collet. La conservation de ces légumes peut se faire en cave (dans du sable) quelques semaines, si on les arrache avec leur motte.

→ **Voisinage** : alternez les rangs (serrés) de poireaux et de céleris à côtes, un « dispositif » de blanchiment naturel et mutuel.

→ **Multiplication** : par semis, la levée intervenant environ 20 jours après, à condition que la température du sol soit de 15-20 °C.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Géant doré amélioré', à larges côtes déjà blanches ; 'Géant rouge', 'Martine', à côtes rouges très aromatiques.



◀ Repiquage et arrosage des plants de céleris.

CÉLERI - RAVE

Apium graveolens var. *rapacea*
 Famille : Umbellifères



CULTURE

- **Exposition/climat** : exposition ensoleillée et climat humide.
- **Plantation/semis** : semez en terrine ou sous abri en avril-mai. Recouvrez peu les graines. Arrosez en pluie. De 4 à 6 semaines après le semis, repiquez une première fois en pépinière avant de mettre en place au potager à 40 cm d'écartement en tous sens, de la mi-mai à la fin de juin.
- **Sol** : humifère et frais.
- **Fumure/engrais** : fumure organique en automne ; arrosez au purin d'ortie dilué (à raison d'un volume pour 5 litres d'eau), tous les 15 jours en période de croissance.
- **Principales attaques** : mouche de la carotte (végétation ralentie en raison de la présence de larves blanches minant les racines), mouche du céleri (dont la larve blanche creuse des galeries dans les feuilles), septoriose, ou rouille du céleri (petites taches noires sur les feuilles, qui se crispent et se dessèchent).
- **En cours de culture** : le céleri apprécie les sols humides, ce qui vous obligera à arroser copieusement et régulièrement. Binez et sarcliez, et paillez le sol pour maintenir le sol frais.

RÉCOLTE

Récoltez au fur et à mesure des besoins. Arrachez les céleris-raves et coupez les feuilles avec le collet. Laissez-les sécher

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
												
Récolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Caractéristiques



→ Légume-racine



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile

sur le sol une journée. Pour les conserver, il faut les ensiler à la cave après avoir supprimé les feuilles et les racines.

→ **Voisinage** : vous pouvez alterner les rangs de céleris-raves et de pommes de terre : cette dernière apportera un peu d'ombre et contribuera ainsi à maintenir le sol frais. La proximité du persil est à éviter.

→ **Multipliation** : par semis uniquement. La levée intervient au bout de 3 semaines à l'extérieur (10 jours sur couche).

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Bergers Weisse Kugel', excellente qualité gustative ; 'des maraîchers' ; 'Géant de Prague' ; 'Monarch' ; 'Niva', rustique ; 'Prinz'.

LE TRUC À CONNAÎTRE

Lors du ou des repiquages en pépinière, raccourcissez la racine principale (pivotante) pour encourager le grossissement du céleri.



Céleri-rave 'Monarch'

FRISÉES ET SCAROLE

Cichorium endivia
Famille : Composées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : les chicorées frisées et les scaroles doivent être cultivées à exposition ensoleillée sous un climat tempéré.

→ **Plantation/semis** : les chicorées frisées présentent un feuillage très découpé ; les feuilles de la scarole sont entières et plus fermes que celles de la laitue. Semez de mai à juillet, en pépinière ou en place, dans un sol bien réchauffé. Semez en lignes. Éclaircissez tous les 25 cm. Si vous avez semé en pépinière (ou si vous achetez du plant), repiquez en lignes tous les 25 cm.

→ **Sol** : frais, humifère et bien ameubli.

→ **Fumure/engrais** : peu d'exigence. Évitez les fumures mal décomposées (par conséquent, incorporez-les à l'automne) et apportez un engrais azoté en cours de culture.

→ **Principales attaques** : mollusques, oïdium (les feuilles se couvrent d'un léger feutrage blanchâtre), pourriture du collet (les feuilles sont flasques, surtout à leur base, près du collet), rouille des chicorées (les feuilles de la périphérie se couvrent de pustules brunes).

→ **En cours de culture** : binez et sarcliez régulièrement pour maintenir le sol humide et propre. Attention, les chicorées frisées sont sensibles à la pourriture : protégez-les des pluies abondantes. Paillez en cas de sécheresse. Le blanchiment se fait (une dizaine de jours avant la récolte) en privant les feuilles de lumière à l'aide d'un pot de fleur renversé sur elles par exemple.

RÉCOLTE

Récoltez au fur et à mesure des besoins car les chicorées frisées et les scaroles se conservent mal (tout au plus 2-3 jours).

▼ *Chicorée frisée.*



Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile



▲ On attache ensemble les feuilles de la chicorée pour les faire blanchir.

Les scaroles peuvent rester en place durant une partie de l'hiver, à condition d'être protégées du froid (tunnel, châssis...).

→ **Voisinage** : alternez avec des rangs de choux-fleurs qui apporteront de l'ombre aux chicorées.

→ **Multiplication** : par semis. La levée intervient en moins d'une semaine.

CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Chicorées frisées** : 'd'été à cœur jaune race Corso', résistante à la montaison ; 'd'hiver de Provence', pour les régions aux hivers doux ; 'Ruffec', 'Fine de Louviers', 'Grosse pommanant seule', 'Meaux', 'Romanesca da taglio' (à couper feuille à feuille), 'Wallonne'.

→ **Scaroles** : 'Blonde à cœur plein', 'Éminence', croissance rapide ; 'Géante maraîchère', fort développement ; 'Grosse de Limay', 'Ronde verte à cœur plein'.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												

CHICORÉES SAUVAGES

Chicorium intybus
Famille : Composées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : la plupart des climats de nos régions conviennent, mis à part ceux dont les étés très chauds et secs ne sont pas appréciés des endives (chicorées de Bruxelles).

→ **Plantation/semis** : les chicorées sauvages (barbe de capucin, endives) se sèment à partir de la mi-mai, quand le sol est assez réchauffé, directement en place. Les espèces originaires d'Italie, comme la 'Rouge de Trévise', le seront un peu plus tard. Semez en lignes espacées de 30 cm. Recouvrez peu les graines, plombez ; un mois environ après le semis, éclaircissez de manière à garder un plant tous les 15 cm.

→ **Sol** : les chicorées sauvages apprécient tous les sols de jardins.

→ **Fumure/engrais** : apportez un engrais azoté nitraté en cours de culture ; arrosez pour conserver le sol frais.

→ **Principales attaques** : mollusques, oïdium (les feuilles se couvrent d'un léger feutrage blanchâtre, pourriture du collet (les feuilles sont flasques, surtout à leur base, près du collet), rouille des chicorées (les feuilles de la périphérie se couvrent de pustules brunes), taupins (dont les larves, de couleur jaune, s'attaquent aux racines).

→ **En cours de culture** : binez, paillez si nécessaire. Griffez le sol pour supprimer les mauvaises herbes ou les empêcher de se former. La production de la barbe de capucin et de l'endive se poursuit par un forçage qui demande les soins suivants :

– pour la barbe de capucin : à l'aide d'une fourche-bêche, arrachez les pieds avant les gelées (novembre). Coupez le

► Chicorée 'Rouge de Trévise'.

▼ Chicorée 'Witloof'.



Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile



bouquet de feuilles à 1 cm au-dessus du collet et assemblez les racines par 10 en les liant entre elles. Enterrez-les ensuite horizontalement en jauge remplie d'un mélange de tourbe, de sable et de terreau. Faites affleurer le collet pour que les feuilles puissent se développer à l'air. Vous aurez au moins deux récoltes de feuilles : récoltez les feuilles quand elles atteignent 15-20 cm : pour cela, coupez-les juste au-dessus du collet.

→ *pour l'endive* : arrachez les racines de la manière indiquée ci-dessus et à la même époque ; conservez les plus grosses et débarrassez-les des petites racines secondaires. Raccourcissez-les pour leur donner 15 cm environ. Ouvrez une tranchée en pleine terre et placez les racines verticalement à peine écartées les unes des autres. Recouvrez sur 15 cm d'un mélange de terre et de tourbe, puis d'un paillis-son antigel. Protégez le dispositif de la pluie.

RÉCOLTE

Pour la barbe de capucin, vous récolterez les endives un mois environ après le début du forçage.

→ **Voisinage** : apprécie, en début de culture, celui des carottes, du concombre, du navet, du poireau, des radis.

→ **Multiplication** : par semis. La levée intervient en moins d'une semaine.

▼ Arrachage des endives.



▼ Chicons forcés.



◀ Chicorée 'Rouge de Trévise'.

CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Chicorée sauvage** : 'Amère', dite barbe de capucin ; 'Améliorée Blonde' ; 'Pain de sucre', race Hilmar, 'Jupiter' F1, hybride du précédent.

→ **Chicorées italiennes** : 'Di chioggia a palla bianca' ; 'Triestina da taglio' ; 'Rouge Palla rossa', précoce ; 'Rouge de Trévise' ; 'Rouge de Vérone' ; 'Rossa Italia', feuilles vert foncé, crantées.

→ **Chicorées de Bruxelles (endives)** : 'Bea' ; 'Demi-hâtive de Malines' ; 'Magnum', F1 ; 'Zoom'.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

CHOU BROCOLI

Brassica oleracea var. *botrytis*
 Famille : Crucifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : d'origine italienne, ces plantes, qui produisent de petites pommes vertes savoureuses (jets), demandent un climat tempéré et une bonne exposition.

→ **Plantation/semis** : de février à août, semez la plupart des choux brocolis en pépinière ou sous châssis et recouvrez peu les graines. Repiquez les plants une première fois en pépinière quand ils ont 4-5 feuilles. Enfin, repiquez en place lorsque les sujets se sont suffisamment étoffés. 'Vert Calabrais' peut être semé directement en place puis éclairci – quand les plants ont 4-5 feuilles – pour ne conserver qu'un sujet tous les 50 cm sur des lignes distantes de 60 cm.

→ **Sol** : terre enrichie depuis quelques mois et maintenue fraîche.

→ **Fumure/engrais** : apportez du compost à l'automne ou de l'engrais organique au début du printemps sur la planche de culture.

→ **Principales attaques** : cécidomyie du chou-fleur (le bourgeon central est atrophié ou se développe irrégulièrement), mildiou (les feuilles se couvrent de taches ; la maladie se propage par temps pluvieux), puceron cendré du chou (les feuilles se décolorent et se recroquevillent).

→ **En cours de culture** : binez et sarcliez, et procédez à des arrosages fréquents pour maintenir la terre fraîche. Paillez pour les mêmes raisons.



◀ Piéride du chou (*Pieris brassicae*).



Caractéristiques



→ Légume-fleur



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile

RÉCOLTE

Récoltez les pommes quand les tiges florales atteignent une quinzaine de centimètres. D'autres tiges se formeront que vous récolterez par la suite.

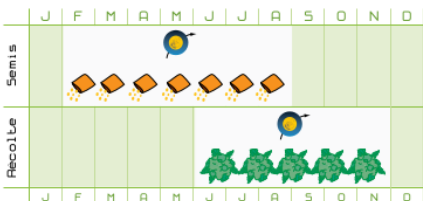
→ **Voisinage** : la menthe a la propriété de repousser la piéride du chou.

→ **Multipliation** : par semis. La levée intervient au bout de 3 ou 4 jours sous abri.

CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Choux brocolis à jets (dits aussi « asperges »)** : 'Genji', F1, précoce, à grains fins ; 'Marathon', F1, grosse pomme suivie de plus petites, semis en toutes saisons ; 'Romanesco', précoce, semis d'avril à début juin ; 'Minaret', semis à partir de début juin ; 'Spigariello', végétation rapide, semis de juillet à octobre ; 'Vert Calabrais' peut être semé directement en place.

→ **Choux brocolis branchus** : 'Blanc hâtif', petites pommes blanches ; 'Red Arrow', très hâtif ; 'White Star', tardif.



CHOU DE BRUXELLES

Brassica oleracea var. *gemmifera*
Famille : Crucifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : originaire du Nord, comme son nom l'indique, le chou de Bruxelles préfère les climats frais et les situations ensoleillées, de préférence non ventées vu la hauteur de sa tige.

→ **Plantation/semis** : semez de la mi-mars à mai pour récolter du début de l'automne jusqu'en mars suivant. Repiquez une première fois en pépinière ou mettez directement en place 2 mois après le semis, de la mi-mai à la fin de juin. Espacez de 70 cm.

→ **Sol** : argileux ou sablonneux, mais frais et aéré.

→ **Fumure/engrais** : engrais complet ; n'apprécie pas beaucoup les engrais azotés ni les fumures récentes. Fertilisez donc le sol (compost) l'automne qui précède la plantation.

→ **Principales attaques** : altise (les jeunes feuilles, trouées par de petits coléoptères, finissent par être mangées et disparaître) ; limaces ; piéride du chou (chenilles jaune et noir toujours groupées et donc faciles à repérer).

→ **En cours de culture** : résistant au froid, le chou de Bruxelles reste en pleine terre durant l'hiver sans demander de protection. Au moment du repiquage (ou de la plantation si vous avez acheté du plant en jardinerie), paillez les racines. Binez et sarcliez, et arrosez si besoin. Paillez pour limiter l'évaporation du sol en cas de sécheresse. Tuteurez les variétés les plus hautes en situations ventées. Pincez la tige quand elle atteint 60 cm pour obtenir des pommes plus grosses et plus goûteuses.

▼ Il est nécessaire de tuteurer les variétés hautes de choux de Bruxelles.



Caractéristiques



→ Légume-fleur



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												

LE TRUC À CONNAÎTRE

La menthe cultivée à proximité du chou aurait le pouvoir d'éloigner le papillon blanc de la piéride du chou qui pond ses œufs sous les feuilles.

RÉCOLTE

Vous récolterez les petites pommes six mois environ après le semis, dès qu'elles ont 3 cm de diamètre. Les pommes poussent le long de la tige qui peut atteindre jusqu'à 1 m de haut : commencez à cueillir celles de la base.

→ **Voisinage** : le souci a la propriété d'éloigner les insectes parasites ; semez-le non loin du potager ou en bordure. Semez entre ses rangs le cerfeuil, la laitue, l'oignon..., mais évitez le fraisier.

→ **Multiplication** : par semis, levée 4-5 jours après.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Demi-nain de la halle', 'Explorer', très bonne résistance au gel ; 'Prince Marvel', hâtif, facile à récolter ; 'Royal Marvel', 'Warrior', tardifs, grands pieds, résistants au froid.

◀ Choux de Bruxelles le long de la tige avant récolte.

CHOU CHINOIS

Brassica chinensis
Famille : Crucifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : ce légume, connu aussi sous le nom de pe-tsaï, est cultivé pour ses feuilles réunies en pomme ovale ; il demande un climat frais et humide, ainsi qu'une exposition ensoleillée et abritée.

→ **Plantation/semis** : semez en poquets de juillet à septembre selon les régions, directement en place. Ses préférences climatiques imposent de le semer en septembre dans le Midi. Espacez les poquets de 30 cm, sur des lignes distantes de 40 cm.

→ **Sol** : frais, léger (plutôt sablonneux) et humifère.

→ **Fumure/engrais** : apportez au sol du compost au moment du labour d'automne.

→ **Principales attaques** : altise (les jeunes feuilles, trouées par de petits coléoptères, finissent par être mangées et disparaître) ; mollusques ; piéride du navet (dont la chenille verte troue le feuillage).

→ **En cours de culture** : durant toute la période de culture, maintenez le sol propre et frais par des binages et des sarclages. Arrosez souvent en cas de sécheresse. Paillez. S'il fait très froid en fin de culture, arrachez les plantes avec leur motte et conservez-les en jauge protégée.

RÉCOLTE

La récolte intervient 2 mois après le semis, de septembre à novembre (les légumes sont conservés en cave fraîche). Dans le Midi, la récolte peut intervenir jusqu'en février-mars

▼ Chou chinois 'Spectrum hybride F1'.



Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile



(les plantes sont alors laissées en pleine terre). Pour le cueillir, coupez le chou de Chine au ras du sol, ce qui lui donne une belle pomme.

→ **Voisinage** : évitez-lui la proximité des autres choux.

→ **Multipliation** : par semis. La levée intervient environ une semaine après.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Chinese Cabbage Shantung' ; 'Che foo' ; 'Green Tower', F1, pomme atteignant 50 cm de haut ; 'Pe-tsaï amélioré' ; 'Santo' ; 'Spectrum', rustique, pomme bien compacte ; 'Taisai'.



	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

CHOU - FLEUR

Brassica oleracea var. *botrytis*
Famille : Crucifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : climat doux et humide ; exposition ensoleillée.

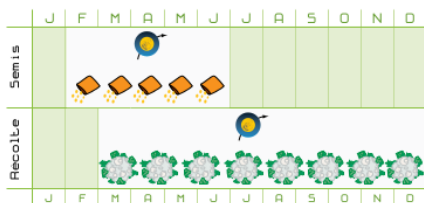
→ **Plantation/semis** : on distingue le chou-fleur hâtif, qui se sème en fin d'hiver et au printemps (février-mars) sous châssis pour une récolte de printemps ; celui de moyenne saison, qui peut être semé en pleine terre, en pépinière (mai-juin) pour une récolte en été ; et celui d'hiver, qui est aussi semé en pleine terre (mai-juin) pour une récolte en automne ou en hiver. Dans tous les cas, recouvrez peu les graines. Repiquez les plants quand ils ont 4-5 feuilles, à 80 cm d'écartement. Apportez à ce moment du compost à chaque pied.

→ **Sol** : terre enrichie quelques mois avant la plantation et maintenue fraîche durant la culture. Évitez les sols calcaires ou alcalins (pH supérieur à 7).

→ **Fumure/engrais** : fumier bien décomposé et engrais complet l'automne qui précède la plantation.

→ **Principales attaques** : altise (les jeunes feuilles, trouées par de petits coléoptères, finissent par être mangées et disparaître) ; hernie du chou (fréquente dans les sols acides, elle provoque le flétrissement de la plante) ; mildiou (taches sur les feuilles, noircissement des boutons) ; piéride du chou (chenilles jaune et noir toujours groupées).

→ **En cours de culture** : le chou-fleur n'apprécie pas la sécheresse. Arrosez en période estivale. Protégez aussi les variétés d'automne et d'hiver des gelées. Pour prévenir les attaques de la larve de la mouche du chou, épandez de l'insecticide en granulés sur l'emplacement de culture. Binez et sarcliez.



Caractéristiques



→ Légume-fleur



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile

RÉCOLTE

Cueillez les pommes de chou-fleur quand elles sont encore fermes et déjà bien développées (8 cm de diamètre). N'attendez pas que le bouton floral s'épanouisse, car il est alors impropre à la consommation. Coupez la tige sous le bouton, en conservant quelques feuilles tout autour. La récolte se fait environ 3 mois après la plantation.

→ **Voisinage** : choisissez celui de la chicorée (frisée ou scarole) ; évitez celui du fenouil et du fraisier.

→ **Multipliation** : par semis. La levée intervient après 4-5 jours.

CHOIX DES VARIÉTÉS

Pour les régions de Bretagne et le sud de la Loire : 'Merveille de toutes saisons', 'Géant d'automne Primus' ; pour les régions du Midi et du littoral atlantique : 'Hâtif d'Angers', 'Pavillon', 'Walcheren Winter' ; pour le Nord et l'Est : 'Dinnet', 'White Magic'.

LE TRUC À CONNAÎTRE

Cassez la nervure principale des feuilles entourant la pomme du chou-fleur déjà formée de manière à en recouvrir cette dernière, pour la protéger du soleil ou du froid.



CHOU FRISÉ

Brassica oleracea var. *sabellica*
Famille : Crucifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : le chou frisé est très résistant au froid, ce qui en fait un légume précieux pour l'hiver et les régions froides. Il préfère néanmoins une exposition ensoleillée.

→ **Plantation/semis** : semez de la fin de mars au début de juin en pépinière. Repiquez une première fois en pépinière, de 4 à 6 semaines après, puis en place à 60 cm d'écartement, de mi-juin à mi-juillet. Pralinez les racines lors du second repiquage.

→ **Sol** : apprécie les sols riches, humides mais bien drainés.

→ **Fumure/engrais** : apportez de l'engrais azoté et du lithothamne en pulvérisation ou en poudrage en période de croissance.

→ **Principales attaques** : altise (les feuilles des jeunes plants sont trouées par de petits coléoptères) ; mildiou duvetueux (les feuilles se couvrent de taches blanchâtres et duvetueuses) ; mouche du chou (les feuilles, attaquées par des asticots blancs présents au collet, jaunissent prématurément) ; noctuelle du chou (les feuilles sont dévorées par des chenilles vertes à tête noire de 4 cm environ).

→ **En cours de culture** : binez, sarcliez et arrosez si besoin.

RÉCOLTE

La récolte des feuilles se fait de l'automne au printemps suivant. La plante passe l'hiver en pleine terre, et les feuilles sont encore meilleures après une gelée. Coupez-les à la base du pétiole, au fur et à mesure de vos besoins car il vaut mieux les consommer sans tarder.

→ **Voisinage** : bon ménage avec le haricot, la mâche et la pomme de terre.

→ **Multiplication** : par semis. La levée demande près d'une semaine.

Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ensoleillée à mi-ombragée



→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Redbor', décoratif et excellent ; 'Reflex', pour récoltes automnales et hivernales ; 'Vert demi-nain', hâtif.



Plantule de chou frisé. ►

CHOU POMMÉ

Brassica oleracea
Famille : Crucifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : les choux pommés sont moins résistants au froid que le chou frisé. Mais certaines variétés se prêtent très bien à la culture hâtive. Ils apprécient tous un climat humide et une exposition ensoleillée.

→ **Plantation/semis** : les choux pommés (c'est-à-dire dont les feuilles, serrées, forment une « pomme ») comprennent les choux cabus, aux feuilles lisses, et les choux de Milan, aux feuilles cloquées ou frisées. Les uns et les autres sont semés en pépinière ou sous châssis et sur couche selon la saison. Ils sont ensuite repiqués en pépinière 4 semaines après environ. Semez en août-septembre les variétés qui seront récoltées le printemps suivant ; semez en février-mars, sous châssis et sur couche, celles dont la récolte se fera en été et en automne ; enfin, semez en mai-juin les choux d'hiver. Le repiquage en place se fait à 50-60 cm d'écartement.

→ **Sol** : profond et frais, bien drainé. Les choux n'apprécient pas les sols acides.

► Chou 'Cœur de bœuf'.

▼ Chou de Milan.

► Chou rouge.

Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile





▲ Plantation des choux en mottes.



→ **Fumure/engrais** : apportez du compost ou de l'engrais naturel au moment de la préparation des planches de culture, en automne ou au printemps. En cours de culture, distribuez du lithothamne par poudrage (10 g/m²) ou pulvérisation (50 g/litre d'eau).

→ **Principales attaques** : altise (les feuilles des jeunes plants sont trouées par de petits coléoptères) ; hernie du chou (les feuilles se flétrissent) ; mildiou (les pommes noircissent) ; mouche du chou (les feuilles, attaquées par des asticots blancs présents au collet, jaunissent prématurément) ; noctuelle du chou (les feuilles sont dévorées par des chenilles vertes à tête noire de 4 cm environ) ; piéride du chou (chenilles jaune et noir toujours groupées et donc faciles à repérer).

→ **En cours de culture** : maintenez le sol frais, car un excès de chaleur et une sécheresse prolongée facilitent le développement de parasites et donnent des pommes petites et déformées. Binez et sarcliez pour limiter les arrosages. Paillez si besoin.

RÉCOLTE

Selon les variétés, au printemps, en été ou en hiver. Récoltez avant que la pomme n'éclate : quand les feuilles du dessus commencent à jaunir. Coupez au ras du sol.

→ **Voisinage** : certaines plantes aromatiques ont la propriété d'écarter de nombreux parasites (menthe, romarin, sauge, thym...). Les oeillets d'Inde semblent éloigner les altises.

→ **Multiplication** : par semis. La levée se fait en 5-6 jours en terrain frais.

grosse pomme conique ; 'Nantais hâtif', pomme ronde vert foncé ; 'Tête de pierre', pomme ronde et compacte ; pour l'hiver, 'Lennox', pomme ronde gris-vert ; 'Rookie', chou rouge à belle pomme ronde.

→ **Choux de Milan** : pour une récolte d'été et d'automne, 'Chirimen', résiste bien au chaud comme au froid ; 'Gros des vertus', pomme ronde ; 'Roi des Milans' ; pour une récolte d'hiver, 'd'hiver de Pontoise', à grosse pomme serrée ; 'Wintessa', très résistant aux gelées.



▲ Plantules de chou.

CHOIX DES VARIÉTÉS

L'utilisation judicieuse de différentes variétés permet d'avoir des choux toute l'année.

→ **Choux cabus** : pour le printemps, 'Cap Horn', pomme pointue ; 'Express', très précoce ; 'Golden Acre', très précoce, à pomme ronde ; 'Nozomi', très hâtif et d'excellente qualité gustative ; pour l'été et l'automne, 'Cœur de bœuf gros',

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												

CHOU - RAVE

Brassica oleracea var. *gongylodes*
Famille : Crucifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : le chou-rave préfère les climats humides et frais, mais demande une exposition ensoleillée.

→ **Plantation/semis** : vous pourrez semer le chou-rave dès la mi-mars, mais sous abri. Semez-le plus tard en pépinière ou directement en place. Dans le premier cas, repiquez en place de 4 à 6 semaines après le semis, à 30 cm d'écartement ; dans le second, semez en lignes distantes de 40 cm et éclaircissez pour conserver un plant tous les 30 cm sur la ligne.

→ **Sol** : toute terre de jardin.

→ **Fumure/engrais** : apportez une fumure organique lors du bêchage, en automne.

→ **Principales attaques** : altise (les jeunes feuilles, trouées par de petits coléoptères, finissent par disparaître) ; charançon gallicole (le collet abrite des galles protégeant de petites larves blanches) ; mildiou (taches sur les feuilles, noircissement des racines) ; pucerons.

→ **En cours de culture** : maintenez le sol frais par des binages, sarclages et arrosages si le temps est sec. Si la plante manque d'eau, la rave (renflement de la tige) sera fibreuse.

RÉCOLTE

Il faut récolter avant complète maturité, quand la chair de la rave est encore tendre, à partir de juin jusqu'en septembre. À ce moment-là, la rave atteint 8 cm de diamètre environ (n'attendez pas qu'elle grossisse davantage). Supprimez les feuilles et le chevelu : vous pouvez conserver les légumes dans du sable sec, en cave.



Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												

→ **Voisinage** : le chou-rave peut être conduit en culture intercalaire avec la betterave, la laitue ou le radis. Évitez le fenouil ou le fraisier.

→ **Multiplication** : par semis. La levée demande 4-5 jours.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Blaro', violet et succulent ; 'Azur Star', précoce ; 'Quickstar', extra hâtif ; 'Superschmelz', géant blanc.

▼ La rave est un renflement de la tige.



Cucumis sativus
Famille : Cucurbitacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : en raison de ses origines asiatiques, la plante – qui peut donner cornichons ou concombres selon la période de récolte – a besoin de chaleur mais craint l'excès d'humidité.

→ **Plantation/semis** : semez en godets de tourbe en mars-avril, sous châssis sur couche ou en serre chauffée. Semez 3 graines par godet. Plantez les godets en place en mai à 1 m d'écartement, en conservant le plant le mieux formé dans chaque godet. Vous sèmerez aussi en pleine terre, une fois que les gelées ne sont plus à craindre. Semez en poquets, à raison de 3-4 graines par poquet. Déposez un peu de compost et de terreau au fond de chaque poquet.

→ **Sol** : fertile, argilo-siliceux, meuble et bien drainé.

→ **Fumure/engrais** : apportez de l'engrais soluble pour Cucurbitacées dans l'eau d'arrosage après la formation des fruits.

→ **Principales attaques** : aleurode, ou mouche blanche des serres (dont les larves provoquent le jaunissement et le dessèchement des feuilles), mildiou (les feuilles se tachent de jaunâtre), mosaïque du concombre, ou virus 1, dit aussi CMV (les feuilles se flétrissent et la végétation ralentit), nuile grise (le dessous des feuilles et les fruits présentent des taches grisâtres), oïdium (les feuilles se couvrent de taches blanches et poudreuses).

→ **En cours de culture** : l'entretien se limite à des binages et des sarclages. Selon la période de semis ou de repiquage, il est préférable de prévoir la protection d'un tunnel en plastique contre le froid. Arrosez modérément au sol. Les variétés

Caractéristiques



→ Légume-fruit



→ Exposition ensoleillée



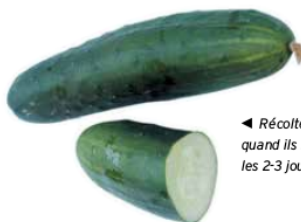
→ Culture facile



▲ Fleurs de concombre.

à concombres doivent être taillées : pour cela, pincez la tige au-dessus de la 2^e feuille, puis pincez les deux tiges qui se sont formées au-dessus de la 5^e feuille. Ensuite, pincez les tiges une feuille au-dessus des fleurs qui se forment. Ces opérations faciliteront l'apparition des fruits et leur formation. Les variétés à cornichons ne sont pas taillées. Plantes grimpantes, les concombres doivent être palissés pour

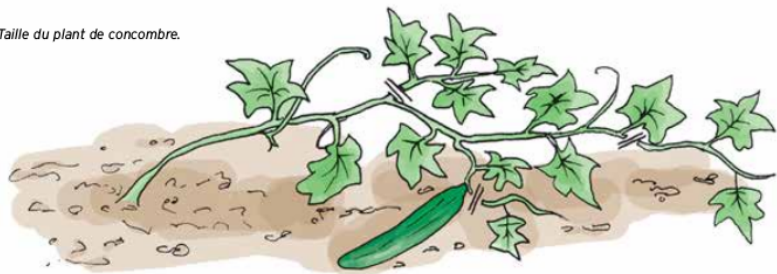
▼ Concombre 'Dasher F1'.



▲ Récoltez les concombres quand ils sont fermes, tous les 2-3 jours.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												

► Taille du plant de concombre.



empêcher les fruits de pourrir au contact du sol (et pour gagner de la place). Les variétés coureuses des cornichons sont palissées sur des filets à ramier. Enfin, il est prudent de traiter préventivement contre l'oïdium.

RÉCOLTE

Les cornichons sont récoltés jeunes (quand ils ont la grosseur du petit doigt) pour être confits dans du vinaigre. Les concombres doivent être récoltés fermes, avant que leur teinte ne tourne au jaunâtre. Récoltez au fur et à mesure (tous les jours pour les cornichons, tous les 2-3 jours pour les concombres).

→ **Voisinage** : évitez celui des tomates ou des pommes de terre. Les oëillet d'Inde semblent éloigner les aleurodes.

→ **Multipliation** : par semis ; la levée se constate après 7 jours (en pleine terre) ou 2-3 jours (sous abri chauffé).

CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Concombres** : 'Aramon', F1, très bonne résistance à l'oïdium, pour les régions chaudes ; 'Rawa', F1, mini-concombre au goût excellent, rustique ; 'Early Set', F1, rustique ; 'Vert long de Chine', aux fruits de 1 m de long.

→ **Cornichons** : 'Belcanto', très productif ; 'Fin de Meaux' ; 'Stimora Mix', F1, fruits non amers, résistant à la mosaïque ; 'Vert petit de Paris' ; 'Amélioré de Bourbonne', fruits jeunes en cornichons et, plus gros, en concombres.

LE TRUC À CONNAÎTRE

Avant de les semer, faites tremper les graines 24 heures dans de l'eau tiède de manière à faciliter leur germination.

Cucurbita pepo
 Famille : Cucurbitacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : les courges et les courgettes, ainsi que toutes les plantes de cette famille (citrouille, giraumon, pâtisson, potiron...) se cultivent sous les climats chauds et à exposition ensoleillée.

→ **Plantation/semis** : semez en avril, sous abri chauffé ou directement en place dans les régions les plus clémentes. Déposez 3 ou 4 graines : dans le premier cas, par godet de tourbe, dans le second, par poquet. Mettez en place les godets quand la température extérieure le permet (15 °C) et protégez (cloche, tunnel...) au début ; à cette occasion, conservez le plant le plus développé de chaque poquet et supprimez les autres. Respectez un écartement de 1 m pour les variétés non coureuses et de 1,20 à 1,50 m pour les autres. Recouvrez les graines de 2 cm de terreau. Pensez à protéger vos jeunes plans des limaces et des escargots !

→ **Sol** : léger et bien drainé, profond et riche en humus. Le substrat des semis doit être riche en terreau. Avant la mise en place des courges, déposez une bonne pelletée de terreau dans le fond du trou ouvert plus grand dans ce but.

→ **Fumure/engrais** : en plus de la fumure du sol, apportez un engrais complet soluble en cours de culture dans l'eau d'arrosage (du genre 12-6-24).

→ **Principales attaques** : aleurodes (les feuilles jaunissent en raison de la présence de petites mouches blanches), mollusques, oidium (les feuilles se couvrent de taches blanchâtres poudreuses), pourriture (les feuilles, tiges et fruits se recouvrent de taches molles au début), pucerons.

→ **En cours de culture** : il est bon de prévoir une protection (tunnel, par exemple) durant un mois environ après les semis

Caractéristiques



→ Légume-fruit



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile



▲ Courgette ronde de Nice.

en place ou les plantations de mai. Pendant l'été, maintenez le sol frais par des arrosages, des binages et des sarclages (ce qui est plus facile lorsque les plantes sont jeunes pour les variétés coureuses), et paillages (avec du compost autour de chaque pied) en cas de sécheresse. Les variétés coureuses sont pincées, au-dessus de la 2^e feuille (quand la plante a déjà quelques feuilles) ; pincez ensuite, au-dessus de la 2^e feuille après le dernier fruit, les tiges secondaires dont la naissance a été provoquée par le premier pincement. Posez les fruits sur une planchette ou sur un cageot retourné pour leur éviter d'être en contact avec le sol. Si vous voulez de gros





fruits, conservez-en seulement 2 ou 3 par pied. Supprimez les tiges non productives. Ne pincez pas les variétés non coureuses.

RÉCOLTE

Récoltez les courges à maturité complète, en octobre ; cueillez les courgettes quand elles sont encore jeunes : elles sont meilleures. On peut les conserver quelques jours après la récolte.

→ **Voisinage** : évitez celui de la pomme de terre et du melon. Préférez le dahlia, par exemple, qui, vu sa hauteur, apportera un peu d'ombre et gardera ainsi sa fraîcheur au sol.

→ **Multiplication** : par semis. La levée intervient au bout de 10-12 jours sous abri chauffé (environ 15 °C).

CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Courges coureuses** : 'Sweet Dumpling', chair orange sucrée, se conserve 3-4 mois ; 'Delicata', petits fruits allongés à la saveur de châtaigne ; 'Spaghetti végétal', se conserve jusqu'à 6 mois ; 'Winter Luxury', excellente variété de longue garde à la chair orange très parfumée ; 'Melonnette jaspée de Vendée', chair très sucrée, se conserve jusqu'au printemps.

→ **Courgettes** : 'Ambassador', F1, production très précoce ; 'Black Jack', F1, fruits vert sombre à la saveur délicate ; 'de Nice à fruit rond', fruits très tendres, à farcir ; 'Lidia' ; 'Ronice', fruits ronds vert foncé ; 'Seneca Zucchini', F1, productive à fruits vert brillant ; 'Tiger Cross', F1, hâtive et productive.

▼ Courge 'Halloween Spirit F1'.



	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

LE TRUC À CONNAÎTRE

Enterrez la tige des variétés coureuses sur quelques centimètres, cela provoquera son enracinement et profitera à la formation du fruit.

ÉPINARD

Spinacia oleracea
Famille : Chénopodiacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : les cultures d'été doivent être faites en situation assez ombragée pour ne pas monter à graines.

→ **Plantation/semis** : semez en lignes distantes de 25 cm et enterrez les graines sous 1-2 cm de terre. Éclaircissez à 10 cm quand les plants ont 4-5 feuilles. Préférez les variétés à semer au printemps, car la chaleur entraîne une montée à graines rapide. Ou bien, dans le Midi et s'il fait très chaud, choisissez des variétés peu sensibles à la montée à graines.

→ **Sol** : frais et humifère, lourd et argileux, retenant bien l'humidité.

→ **Fumure/engrais** : surtout pas de fumure fraîche. Fertilisez le sol en automne ou au printemps à l'aide d'engrais azotés à action lente (corne broyée, corne torréfiée). Vous pouvez aussi employer de l'engrais soluble pour légumes verts (8-15-21) dans l'eau d'arrosage, à raison de 20 g/l d'eau.

→ **Principales attaques** : mildiou (taches vert pâle sur les feuilles accompagnées d'un feutrage gris sur le revers), mollusques, virus 1 du concombre (flétrissement et déformation des feuilles).

En cours de culture : arrosez régulièrement pour éviter la montée à graines. Binez et sarcliez.

RÉCOLTE

De 4 à 6 semaines après le semis. Cueillez les feuilles (tout l'hiver dans le Midi) au fur et à mesure des besoins, sans arracher la plante qui continue de produire.

→ **Voisinage** : celui du haricot et du pois est bénéfique. Évitez celui du fenouil.

→ **Multiplication** : par semis. La levée a lieu au bout de 8 jours environ.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Bengal', grandes feuilles, rustique, résistant à la montée à graines et au mildiou ; 'Bloomsdale', larges feuilles cloquées ; 'Géant d'hiver', à semer en automne, se récolte en automne et en hiver ; 'Monstrueux de Viroflay', peu sensible à la montée à graines, à semer au printemps ; 'Samos', lente à monter à graines, pousse après la coupe, résistante au mildiou ; 'Scenic', grandes feuilles épaisses, rustique et résistante au mildiou ; 'Sharan', feuilles épaisses vert foncé, résistant au froid et à la chaleur ; 'Space', excellent rendement ; 'Symphonie', larges feuilles tendres, lente à monter à graines.

Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ombragée



→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recette												

▼ Arrosez régulièrement pour éviter la montée à graines.



▼ Les feuilles d'épinard sont épaisses et parfois gaufrées.



FENOUIL

Foeniculum vulgare
Famille : Umbellifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : exposition ensoleillée et protégée du froid ; climat doux.

→ **Plantation/semis** : semez en pleine terre lorsque les gelées ne sont plus à craindre en lignes espacées de 30 cm. Enterrez peu les graines (1 cm). Après la levée, éclaircissez à 20 cm. Vous pouvez aussi semer dès avril, mais en pépinière exposée au sud et bien abritée. Repiquez alors en mai-juin, en place.

→ **Sol** : meuble, frais et humifère.

→ **Fumure/engrais** : engrais naturel en automne ou au printemps.

→ **Principales attaques** : pas d'ennemis particuliers.

→ **En cours de culture** : il faut arroser copieusement et souvent (le fenouil monte à graines et durcit s'il manque d'eau). Binez et sarcliez. Buttez pour conserver au sol sa fraîcheur, favoriser le grossissement des bulbes et provoquer leur blanchiment.

RÉCOLTE

Elle se fait à partir de début août, soit 3 mois après le semis, jusqu'à l'automne (les fenouils qui ont monté à fleurs sont impropres à la consommation). Pour les sortir de terre, soulevez les bulbes avec une fourche-bêche tout en les tirant par la base des feuilles. Arrachez les derniers bulbes avant les gelées pour les conserver dans la cave.

→ **Voisinage** : association délicate avec tout autre légume.

→ **Multipliation** : par semis. La levée a lieu environ 10 jours après.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Doux de Florence', belle pomme cylindrique ; 'Fino race Selma' et 'Fino races Zefa et Rudy', résistantes à la montée à graines.



Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												



▲ Il est impropre de parler de bulbe, car ce sont la base des feuilles du fenouil qui forment cette sorte de « pomme ».



FÈVE

Vicia faba
Famille : Légumineuses

CULTURE

→ **Exposition/climat** : la fève résiste à des petites gelées, mais doit être cultivée en situation ensoleillée.

→ **Plantation/semis** : semez en place au début du printemps ou en automne dans le Midi. Faites tremper les graines 24 heures avant de les semer pour faciliter leur germination. Écartez les lignes de 40 cm et les plants de 15 cm sur la ligne.

→ **Sol** : tous types de sols, à condition qu'ils soient frais et profonds.

→ **Fumure/engrais** : compost bien mûr à l'automne qui précède le semis.

→ **Principales attaques** : pucerons noirs (en colonies sur les feuilles qu'ils déforment), bruche (grains rongés par des larves jaunâtres de 5 mm).

→ **En cours de culture** : arrosez si nécessaire. Binez et buttez les plants quand ils atteignent 20 cm. Pincez-les au-dessus du 5^e groupe de fleurs pour limiter le nombre de fruits et provoquer ainsi le grossissement de ceux qui restent. Tuteurez sur un fil tendu entre 2 piquets enfoncés à chaque extrémité de la ligne.

RÉCOLTE

Elle doit se faire avant la maturité complète des fèves, si vous souhaitez les consommer fraîches. Si vous les voulez en légumes secs, attendez que les gousses noircissent.

→ **Voisinage** : l'aneth cultivé entre les rangs de fèves éloigne les pucerons gourmands des jeunes pousses.

→ **Multiplication** : par semis. La levée a lieu au bout de 10 jours environ.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'd'Aguadulce à très longue cosse', gousse de près de 30 cm de long ; 'de Séville à longue cosse', gousse de 15 cm de long environ ; 'Tézierémeraude', gousse de 25 cm de long.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												

Caractéristiques



→ Légume-fruit



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

► La fève est une plante grimpante qui offre de très jolies fleurs.

Pour cette raison, elle peut aussi être utilisée contre un treillage, sur un balcon.



▼ Les gousses des fèves peuvent se consommer si elles sont cueillies avant maturité.



FRAISIER

Fragaria

Famille : Rosacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : climat tempéré et exposition ensoleillée.

→ **Plantation/semis** : achetez les plants en godets certifiés « indemnes de virus ». Vous pouvez les planter en carré ou en bordure. Espacez les plants de 40 cm. Installez les fraisiers avec leur motte, mais le bourgeon central hors de terre. Plantez les variétés remontantes en mars-avril pour une récolte dès le prochain été ; plantez les non remontantes en août-septembre.

→ **Sol** : frais et bien drainé, riche en matières organiques.

→ **Fumure/engrais** : les fraisiers ont besoin d'un sol très fertile pour être productifs. Griffiez entre les lignes et étalez du compost ou du fumier bien décomposés. Vous pouvez aussi incorporer par griffage une fumure organique (type Or brun), à raison de 200 à 300 g/m², ou un engrais riche en potasse (100 g/m²) du type 4-6-10 ou 4-5-10 par épandage à la plantation et après la récolte pour les variétés remontantes.

→ **Principales attaques** : chlorose (jaunissement et dessèchement des feuilles, dépérissement de la plante entière), oïdium (feutrage blanchâtre sur les feuilles et les fruits), pourriture grise (feutrage grisâtre sur les fruits).

→ **En cours de culture** : arrosez au goulot, au pied car le fraisier demande beaucoup d'eau, en particulier durant la formation des fruits. Paillez... mais évitez la paille car l'humidité pourrit les fraisiers et sert d'abri aux parasites. Employez plutôt des paillettes de lin ou des billes d'argile. L'utilisation d'un film de culture opaque noir (« spécial fraisier ») empêche la formation des mauvaises herbes et protège les fruits du contact avec le sol. Renouvelez votre plantation tous les 3 ans, en changeant son emplacement.

▼ 'Rabunda'.



Caractéristiques



→ Légume-fruit



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D



▲ Un film noir « spécial fraisier » évite aux fruits d'être au contact de la terre.

▼ 'Reine des vallées'.



RÉCOLTE

De mai (sous tunnel) à octobre pour les variétés remontantes ; en juin-juillet pour les non remontantes.

→ **Voisinage** : privilégiez celui des plantes mellifères, comme la phacélie, qui aident à la pollinisation des fraisiers en attirant les insectes.

→ **Multiplication** : par marcottage des stolons principalement (par semis ou division des touffes pour les variétés non stolonifères).

CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Remontantes** : 'Gento', très gros fruit allongé et très sucré, sensible à l'oïdium ; 'Mara des bois', saveur de fraise des bois, peu sensible aux maladies ; 'Ostara', peu sensible aux maladies ; 'Rabunda', idéale pour les confitures ; 'Reine des vallées', très bonne saveur de fraise des bois.

→ **Non remontantes** : 'Belrubi', très bonne saveur ; 'Sengana', tardive, très bonne saveur, apte aux confitures, peu sensible aux maladies.

Plantation sur bandes plastiques



① Dépoter les plants en godets en conservant la terre autour des racines.



② Fixez le film plastique sur les bords (cailloux, terre ou autre).



③ Percez le film pour planter le fraisier.

Marcottage des fraisiers



① Fraisier émettant des stolons.



② Fixez le jeune plant au sol pour favoriser son enracinement.

③ Coupez la partie du stolon située en aval.



④ Séparez les rejets du pied-mère après enracinement.



HARICOT

Phaseolus vulgaris
Famille : Légumineuses

CULTURE

→ **Exposition/climat** : le haricot apprécie les climats chauds et une exposition ensoleillée.

→ **Plantation/semis** : la température du sol au moment du semis doit être de 10 °C au minimum. Semez les haricots nains (« verts ») en poquets, en lignes distantes de 40 cm ; écartez les poquets de 40 cm. Placez 5-6 graines par poquet. Pour les haricots à rames, mettez une distance de 70 cm entre les rangs et écartez les poquets (6-8 graines) de 40 cm. Recouvrez peu les graines (1 cm de terre).

→ **Sol** : le haricot est peu exigeant, même s'il préfère les sols légers et frais (les terrains trop lourds favorisent le développement des maladies).

→ **Fumure/engrais** : la fumure n'est pas indispensable en terre fertile ; de toute façon, proscrivez les fumures fraîches. Vous pouvez apporter de l'engrais soluble pour les haricots verts en cours de culture.

→ **Principales attaques** : araignées rouges, anthracnose (taches brunes sur les feuilles et grises sur les gousses), mosaïque (le feuillage se déforme), pourriture blanche (tiges et filets recouverts d'un duvet blanchâtre), pucerons, rouille (feuilles couvertes de pustules sur les deux faces).

→ **En cours de culture** : quand les plants ont une dizaine de centimètres, binez et buttez-les. Profitez-en pour tuteurer les variétés à rames (jusqu'à 3 m). Faites-les converger et

▼ Les lignes doivent être espacées de 60 cm.



Caractéristiques



→ Légume-fruit



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

attachez leur sommet ensemble comme pour former une tente. Arrosez abondamment, au goulot, en évitant de mouiller le feuillage, surtout à partir de la floraison et après chaque cueillette.

RÉCOLTE

Cueillez les mangetout une fois par semaine ; cueillez les haricots à filets (gousses longues et fines) tous les 2-3 jours pour qu'ils ne prennent pas le fil (parchemin). Les pieds des haricots à grains, que l'on consomme secs, sont arrachés entiers pour être conservés au sec, suspendus.

→ **Voisinage** : évitez celui de l'ail, de l'oignon et de l'échalote ; préférez celui de la carotte, du persil, du pois ou encore de la tomate.

→ **Multiplication** : par semis. La levée a lieu au bout d'une semaine. Pour faciliter la germination, faites tremper les graines dans de l'eau tiède le jour qui précède le semis.

▼ Jeune plant de haricot 'Allegria' 10 jours après le semis.



CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Mangetout nains** : 'Amethyst', longues gousses droites, très productive ; 'Argus', longues et fines gousses vertes, résistante aux maladies ; 'Contender', longues gousses, rustique ; 'Fruidor', résistante aux maladies et facile à cultiver ; 'Goldimmens', à cosse jaunes, sans fil (beurre) ; 'Hildora', à cosse jaunes (beurre) ; 'Olympus', résistante et de bonne saveur ; 'Oxynel', bon rendement et bonne qualité ; 'Primel', résistante à la mosaïque et à l'antracnose ; 'Purple Teepee', à cosse violettes devenant vertes à la cuisson, facile à cueillir ; 'Romano Wax', gousses plates croquantes et charnues ; 'Saxa', précoce.

→ **Mangetout à rames** : 'À cosse violette sans fil' ; 'Esmeralda', résistante et d'excellente saveur ; 'Fortex', précoce et résistante ; 'Or du Rhin', à écosser ; 'Phénomène', gousses vertes, sans fil.

→ **À filets nains** : 'Belna', résistante ; 'Divinel', excellente saveur ; 'Fin de Bagnols', très hâtive ; 'Morgane', productive et résistante ; 'Triomphe de Farcy', précoce.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recette												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

→ **À écosser, à rames** : 'Coco blanc Sophie', se consomme en mangetout quand il est cueilli jeune ; 'Coco rouge de Prague', se consomme en haricot sec ; 'Espagne Goliath', cosse vertes (qui se consomment) de 40 cm de long, grains de couleur ; 'Espagne rouge Butler', gros grains marbrés de noir, se consomme aussi en mangetout ; 'Soissons blanc', gros à fine saveur ; 'Soissons vert' (flageolet vert) ; nains : 'Hestia', haricot d'Espagne nain, gousses consommables quand elles sont jeunes, grains rouges comestibles ; 'Flageolet Alamo' ; 'Rognon de coq' ; 'Rote von Paris'.



Haricots beurre. ▶

◀ Haricots verts
'Allegria'.

▲ Haricots 'Coco rouge de Prague'.

▼ Haricots mangetout 'Purple Teepee'.



▼ Haricots à filets 'Triomphe de Farcy'.



▼ Haricots 'Soissons blancs'.



Lactuca sativa
Famille : Composées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : la laitue apprécie une situation ensoleillée et un climat tempéré sans excès de chaleur.

→ **Plantation/semis** : pour la production de laitues de printemps et d'été, semez dès janvier-février (sous châssis), ou de mars à juin en pépinière ensoleillée et abritée selon la saison. Utilisez du terreau désinfecté. Éclaircissez quand les plants ont 3 feuilles (en plus des cotylédons), de manière à n'en conserver qu'un tous les 10 cm (ou 20 cm en pépinière). Repiquez en place un mois après les semis sous châssis. Épandez à ce moment des granulés antilimaces préventivement. Pour obtenir des laitues en hiver, semez en août-septembre en pleine terre bien ameublie et fraîche. Ne semez



LE TRUC À CONNAÎTRE

La laitue à couper, aux feuilles vertes ou rouges, se récolte feuille à feuille : elles ne forment pas de cœur, mais de nouvelles feuilles poussent après que les précédentes ont été cueillies.



pas si le temps est trop chaud. Les laitues à couper se sèment directement en place, de mars à août.

→ **Sol** : toute bonne terre de jardin, humifère et fraîche (pas trop acide).

→ **Fumure/engrais** : la laitue n'est pas exigeante. Une fertilisation normale du sol à l'automne et au printemps suffit.

→ **Principales attaques** : blanc – ou mildiou (les feuilles se couvrent d'un duvet blanchâtre avant de se dessécher), mollusques, mosaïque (les feuilles se crispent puis se décolorent), pucerons des racines.

→ **En cours de culture :** aérez les châssis, protégez éventuellement du froid les jeunes semis de pleine terre, binez, sarcliez et arrosez.

▼ Plant de laitue batavia 'Merveille des quatre saisons' après repiquage.





▲ Laitue 'Blonde de Doulon'.

▲▲ Laitue batavia 'Rouge grenobloise'.

▶▶ Laitue 'Merveille des quatre saisons'.



RÉCOLTE

De 2 à 3 mois après le semis, les pommes sont bien formées. La récolte s'effectue alors au fur et à mesure des besoins. Comme son nom le laisse entendre, la laitue à couper se cueille feuille à feuille.

→ **Voisinage** : carottes, navets et radis sont de bons voisins pour la laitue.

→ **Multiplication** : par semis. La levée doit intervenir au bout de 5-6 jours.

CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Batavias** : 'de Pierre-Bénite', feuillage frisé, croquant, pomme de 30 cm de diamètre ; 'Dorée de printemps', feuillage ondulé, croquant ; 'Dorémi', résistant à la chaleur ; 'Gloire du Dauphiné', rustique ; 'Reine des glaces', croquante, résiste à la chaleur ; 'Rouge grenobloise', résiste au froid et à la chaleur.

→ **Romaines** : 'Chicon des Charentes' ; 'Pomme en terre', résiste à la sécheresse ; 'Riva', grosse pomme à feuillage croquant ; 'Verte maraîchère', pomme allongée à feuilles épaisses et croquantes.

→ **Laitues pommées** : 'Appia', feuillage tendre, grosse pomme ; 'Brune d'hiver', l'une des plus résistantes au froid ; 'Diina', pomme très grosse, résistante au mildiou ; 'Gotte



jaune d'or', pomme petite, croissance rapide ; 'Merveille des quatre saisons', grosse pomme, résiste à la chaleur ; 'Prima', feuilles épaisses, résiste au mildiou ; 'Reine de mai de pleine terre', résiste au froid.

→ **Grasses** : 'Craquerelle du Midi', résiste au froid et à la chaleur ; 'Sucrine', résiste à la chaleur.

→ **À couper** : 'Lollo Rossa', feuillage très frisé, résiste à la chaleur ; 'Red Salad Bowl', feuillage frisé, croquant ; 'Saint-Vincent'.

MÂCHE

Valerianella locusta
Famille : Valérianacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : situation bien exposée, mais aussi mi-ombre. Climat tempéré mais sans grosses chaleurs.

→ **Plantation/semis** : semez en lignes distantes de 20 cm, assez clair. Tassez bien la terre une fois les graines légèrement recouvertes. Arrosez abondamment en pluie et maintenez le sol frais jusqu'à la levée (ombragez en cas de grande chaleur). Pour cette raison, il est conseillé de semer en automne dans les régions chaudes, en juillet-août ailleurs. Éclaircissez à 10 cm sur la ligne quand les plants présentent 4-5 feuilles.

→ **Sol** : la mâche apprécie une terre saine, équilibrée ; inutile de labourer, contentez-vous d'un griffage avant le semis.

→ **Fumure/engrais** : cette salade ne demande pas d'engrais particulier. Cultivée à la suite de melons ou de courgettes par exemple, elle se satisfait de la fertilisation apportée aux plantes qui l'ont précédée.

→ **Principales attaques** : mildiou (duvet blanchâtre sur le dessus des feuilles).

→ **En cours de culture** : le sol doit demeurer humide et frais. Sarclez et binez régulièrement.

RÉCOLTE

Récoltez les rosettes de feuilles, au fur et mesure des besoins, en les coupant au-dessus du collet. D'autres feuilles repoussent que vous récolterez de la même manière. En fin

Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ensoleillée à mi-ombragée



→ Culture assez facile

de culture, protégez la mâche du froid avec un voile de forçage si nécessaire.

→ **Voisinage** : la mâche peut être cultivée entre les rangs de tomates ou de choux.

→ **Multiplication** : par semis. La levée intervient au bout de 10 jours.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'À grosse graine', précoce et productive, pour l'automne ; 'Coquille de Louviers', résiste au froid ; 'Jade', précoce, pour l'automne ; 'Verte de Cambrai', croissance rapide, pour l'hiver.



▼ Mâche à grosses graines.



▼ Mâche 'Jade'.



MAÏS SUCRÉ

Zea mays
 Famille : Graminées

CULTURE



▲ F1 'Honey Bantam bicolore' aux grains très sucrés.

→ **Exposition/climat** : emplacement ensoleillé et climat chaud.

→ **Plantation/semis** : semez en poquets quand la terre est bien réchauffée, en espaçant les graines de 30 cm et en lignes distantes de 50 cm. Enterrez les graines (3-4 par poquet) à 3 cm de profondeur. Conservez un seul plant par poquet après la levée.

→ **Sol** : meuble et bien fumé.

→ **Fumure/engrais** : fumure courante (compost ou engrais naturel) en automne ou au début du printemps précédant la culture.

→ **Principales attaques** : charbon (excroissances brunes sur les épis), noctuelle (chenille grisâtre présente dans les épis), pyrale du maïs (l'intérieur des tiges est creusé par une chenille).

→ **En cours de culture** : binez entre les lignes lorsque les plants atteignent 20 cm de haut. À cette occasion, buttez les plants. Arrosez régulièrement. Paillez pour limiter l'évaporation du sol.



C'est la fleur femelle du maïs, avec sa « soie » reconnaissable, qui donne, une fois fécondée, l'épi de grains. ►

◀ *Les fleurs mâles se situent au sommet de la plante.*

Caractéristiques



→ Légume-fruit



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

RÉCOLTE

Elle doit se faire quand les barbes des épis virent au brun pour avoir des grains tendres. Séparez alors l'épi de la tige en le cassant.

→ **Voisinage** : courge, fève, haricot, pois ; évitez celui de la betterave ou du céleri.

→ **Multiplication** : par semis. La levée intervient au bout de 12 jours.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Ashworth', pour climat frais ; 'Country Gentleman', épis de 20 cm, grains blancs ; 'Honey Bantam n° 20', aux grains jaune d'or et très sucrés ; 'Strawberry', petits épis à grains rouges (à pop-corn).



MELON

Cucumis melo

Famille : Cucurbitacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : le climat doux du littoral et du Midi où une situation abritée et ensoleillée est nécessaire.

→ **Plantation/semis** : semez en godet, sous abri chauffé et clair, à raison de 4-5 graines par godet pour ne conserver que les 2 plants les mieux formés après la levée. Mettez en place en pleine terre quand la terre est bien réchauffée (mai) et quand les plants présentent 3-4 feuilles. Ne brisez pas la motte lors du repiquage. Écartez les plants de 60 cm, sur des lignes distantes de 1 m. Pour faciliter la reprise, enfouissez du compost bien mûr au fond du trou de plantation.

→ **Sol** : sol frais mais sans excès d'humidité. Peu acide. Ameubli profondément.

→ **Fumure/engrais** : l'emplacement doit être richement fumé à l'automne qui précède la plantation. Apportez de l'engrais soluble (fertilisant Cucurbitacées) avec les arrosages.

→ **Principales attaques** : oïdium – ou blanc (taches blanchâtres sur les feuilles), nuile rouge – ou anthracnose (taches brunâtres sur les feuilles et les fruits).

→ **En cours de culture** : protégez les plants repiqués à l'aide d'un tunnel ou de cloches. Pincez-les au-dessus de la 3^e feuille, puis faites de même pour chaque rameau provoqué par ce premier pincement (certaines variétés n'ont pas besoin d'être taillées). Pincez à nouveau au-dessus de la 3^e feuille les trois rameaux naissant sur chaque tige. Conservez un seul fruit par rameau : taillez ce dernier au-dessus de la 2^e feuille au-dessus du fruit. Posez des cloches sur les fruits pour les aider à mûrir. Arrosez régulièrement et abondamment durant la culture. Binez et sarcliez.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Caractéristiques



→ Légume-fruits



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile



▲ Pincement de la tige du melon.

RÉCOLTE

Récoltez les melons quand leur écorce commence à se fendiller autour du pédoncule.

→ **Voisinage** : évitez celui du concombre et de la courge ; favorisez celui du chou ou du haricot.

→ **Multipliation** : par semis. La levée intervient au bout de 6 jours sous abri chauffé (20 °C).

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Cantaloup charentais' ; 'César' F1, 'Santon', 'Jérac' F1, 3 variétés qui demandent une taille limitée à un premier pincement.

LE TRUC À CONNAÎTRE

Pour éviter aux fruits de pourrir au contact de la terre, posez-les sur des ardoises, une tuile ou une couche de paille, ce qui permet de les isoler du sol. La culture peut aussi se faire dès le départ sur un film en plastique noir étendu sur le terrain préalablement bêché et fertilisé.



NAVET

Brassica rapa
Famille : Crucifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : exposition ensoleillée mais pas trop chaude, ce qui fait préférer soit les cultures de printemps et d'automne dans les régions sèches, soit les semis en situations mi-ombragées.

→ **Plantation/semis** : semez à la volée ou en lignes distantes de 20 cm. Enterrez peu les graines et plombez avec le dos du râteau. Éclaircissez à 15 cm quand les plants ont 2 feuilles. Semez à l'ombre (par exemple de plantes plus hautes comme le fenouil) si vous le faites durant l'été.

→ **Sol** : bonne terre légère enrichie de compost bien mûr. Les sols secs et trop calcaires ne conviennent pas.

→ **Fumure/engrais** : apportez du compost bien mûr à l'emplacement à la fin de l'automne qui précède la culture.

→ **Principales attaques** : altise (feuilles perforées), hernie du chou (excroissances blanchâtres sur les racines), mouche du chou (dont les larves rendent le chou véreux).

→ **En cours de culture** : binez et arrosez régulièrement. Arrosez souvent (paillez pour conserver la terre fraîche). Si le navet manque d'humidité, il devient piquant.

RÉCOLTE

Récoltez les navets en « primeurs », c'est-à-dire avant leur complète maturité, en automne et au printemps. Mais pour les navets semés en été, arrachez les navets avant les gelées, car ils ne se conservent pas bien en place. Supprimez les feuilles et débarrassez les racines de la terre. Laissez-les ressuyer deux jours sur place, puis mettez-les en silo, en pleine terre, tapissé de paille.

▼ Navet-rave 'd'Auvergne'. ▼ Navet blanc.



Caractéristiques



→ Légume-racine



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile



▲ Navet-rave 'd'Auvergne', 10 jours après le semis.

→ **Voisinage** : la proximité du fenouil semble écarter la mouche du chou (voir ci-dessus).

→ **Multiplification** : par semis. La levée a lieu en 8-10 jours.

CHOIX DES VARIÉTÉS

À forcer Nantais', chair blanche, forme cylindrique, précoce ; 'Blanc globe à collet violet', rustique, chair blanche, forme cylindrique ; 'de Bency', rustique, chair ferme et blanche, cylindrique ; 'de Croissy', chair blanche, de forme demi-longue, rustique et supportant bien la chaleur ; 'de Milan à forcer collet rose', très précoce ; 'des Vertus marteau', chair blanche ; 'Jaune boule d'or', goût très fin, semis d'automne ; 'Marbet Express', F1, chair blanche sucrée et croquante ; 'Marteau', chair tendre et sucrée ; 'Milan blanc', chair blanche ; 'Royal Crown', F1, chair rose ; 'Stanis', chair ferme de très bonne saveur, semis de printemps ; 'Tokyo top', chair blanche, racines bien rondes ; 'Weiseler', chair rose, racines demi-longues, résistante au froid.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

OIGNON

Allium cepa
Famille : Liliacées

CULTURE



▲ Distancez les rangs d'oignons de 30 cm.

→ **Exposition/climat** : exposition ensoleillée et climat chaud.

→ **Plantation/semis** : utilisez des graines sélectionnées ; on peut effectuer les semis au printemps (février-avril) ou en automne (août-septembre). Dans le premier cas, semez en place, en lignes de 1 cm de profondeur et espacées de 30 cm. Éclaircissez après la levée à 20 cm. Dans le second cas, semez en pépinière puis repiquez en place en octobre-novembre ou en février-mars selon le climat. On peut aussi procéder par plantation de petits bulbes en février-mars.

→ **Sol** : neutre, léger, fertile et bien drainé.

→ **Fumure/engrais** : pas de fumure organique fraîche à la plantation.

→ **Principales attaques** : grasse (pourriture des bulbes), mildiou (duvet violacé à l'extrémité des feuilles), mouche de

Caractéristiques



→ Légume-racine



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

l'oignon (l'extrémité des feuilles jaunit), rouille (les feuilles se couvrent de taches jaunes et brunes puis se dessèchent).

→ **En cours de culture** : des sarclages réguliers sont nécessaires pour entretenir le sol frais et propre. Traitez préventivement contre les maladies cryptogamiques (graisse, mildiou, rouille). Attention de ne pas trop arroser.

RÉCOLTE

Récoltez les oignons blancs au fur et à mesure des besoins en les arrachant, même quand ils sont petits. Pour les oignons de couleur, attendez que le feuillage sèche. Quels qu'ils soient, laissez-les ressuyer sur place, au soleil, 48 heures.

→ **Voisinage** : vous pouvez semer des carottes ou des poireaux entre les rangs d'oignons, ou encore alterner rang d'oignons et rang d'échalotes.

→ **Multiplication** : par semis, la levée ayant lieu au bout de 10 jours environ ; par plantation des bulbes.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Blanc de Paris', résiste au froid ; 'Blanc premier', préfère les hivers doux ; 'de Florence', rouge et à la saveur douce, supporte les grands froids ; 'de Vaugirard', gros bulbes blancs aplatis, résiste au froid ; 'Printemps parisien', précoce ; 'Rouge pâle de Niort', plutôt pour les climats doux (semis de printemps).



	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
RecoLe												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

PASTÈQUE

Citrullus lanatus
 Famille : Cucurbitacées

CULTURE

- **Exposition/climat** : climat chaud et exposition très ensoleillée.
- **Plantation/semis** : semez sous abri, en godet, à raison de 3 graines par godet. Conservez le plant le mieux formé après la levée et mettez-le en place quand la terre se sera suffisamment réchauffée (seconde quinzaine de mai). Ouvrez à ce moment-là des trous de plantation, à 2 m d'écartement, assez grands pour y placer du compost bien décomposé qui aidera à la reprise de la végétation.
- **Sol** : riche, profond et meuble, comme pour les autres Cucurbitacées.
- **Fumure/engrais** : 4-5 kg de compost/m² lors de la préparation du sol, en automne.
- **Principales attaques** : aucune en particulier.



▲ Gros fruit sphérique de la pastèque.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Caractéristiques



→ Légume-fruits



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile

- **En cours de culture** : les pastèques exigent de la chaleur. N'arrosez pas à l'eau froide. Binez et sarcliez quand il le faut. Contrairement aux melons, les pastèques ne se taillent pas.

RÉCOLTE

- Les pastèques sont mûres si elles résonnent lorsqu'on tape dessus (en août ou septembre selon les régions et le climat).
- **Voisinage** : aucun problème de voisinage.
- **Multipliation** : par semis. La levée intervient au bout d'une dizaine de jours.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Goldy', minifruits de 1 à 1,5 kg à chair rouge ; 'Sugar Baby', chair rouge foncé bien sucrée, peu de pépins ; 'Sweet Wonder', F1, gros fruits à chair rouge sans pépin ; 'Valentina', F1, gros fruits sphériques, chair rouge presque sans pépins.

▼ Une pastèque mûre rend un son creux.



PIMENT ET POIVRON

Capsicum annuum
Famille : Solanacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : pour les piments et les poivrons (piments doux), choisissez une situation ensoleillée et abritée. Sous nos climats, certaines variétés de piments forts ne viennent à maturité qu'en serre, tunnel ou véranda.

→ **Plantation/semis** : plantez en mai, à 50 cm d'écartement (ou dès février-mars en terrine sous abri chauffé ou sur couche ; il faut alors repiquer en godet avant de planter) ; enterrez les plants jusqu'aux premières feuilles après les cotylédons et tuteurez-les.

→ **Sol** : riche en humus, frais meuble et profond.

→ **Fumure/engrais** : ajoutez du compost et un engrais pauvre en azote à la terre de la parcelle au moment de la préparation du sol en automne ou au début du printemps. Incorporez de l'engrais soluble « tomate » dans l'eau d'arrosage une fois sur deux.

→ **Principales attaques** : araignée jaune (les feuilles jaunissent puis se dessèchent), pourriture grise (taches brunes sur les tiges, les feuilles et les fruits), stolbur (les feuilles jaunissent et tombent).

→ **En cours de culture** : protégez les jeunes plants (tunnels) tant que la température n'est pas remontée au-dessus de 15 °C. Binez et sarcliez, paillez et arrosez au goulot une fois par semaine (davantage s'il fait très sec). Pincez au-dessus de la première feuille au-dessus du dernier fruit lorsque le pied a formé 8-10 fruits.

RÉCOLTE

Les piments sont cueillis quand ils sont à maturité (rouge foncé) ; les poivrons avant, quand ils sont encore verts. Coupez les fruits avec un sécateur ou une paire de ciseaux, en conservant une petite longueur de pédoncule sur la plante. Disposez-les à plat sur un cageot si vous ne les utilisez pas tout de suite. Vous pouvez aussi en faire des guirlandes pour les faire sécher ou les conserver dans de l'huile d'olive.

→ **Voisinage** : aubergine, pomme de terre et tomate.

→ **Multipliation** : par semis. La levée intervient au bout de 3 semaines environ.

▼ **Poivrons 'Magister'.**



Caractéristiques



→ Légume-fruit



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile



▲ **Poivrons 'Sucette de Provence'.**

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												

CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Piments** : 'Antillais', fruits de 5-6 cm de long ; 'de Cayenne', petits fruits rouges longs et étroits ; 'de Thaïlande', fruits allongés de 3-5 cm de long ; 'Sucette de Provence', fruits longs et rouge vif.

→ **Poivrons (piments doux)** : 'Ariane', F1, fruits orange vif ; 'Doux d'Espagne', gros fruits très doux, pour farcir ; 'Doux long des Landes', fruits minces et droits de couleur vert foncé ; 'Mariner', chair ferme et peau lisse ; 'Pariba', fruits en forme de tomate ; 'Redskin', rouge foncé, se prête à la culture en pot.

LE TRUC À CONNAÎTRE

La cendre de bois au pied des plants de poivrons leur apporte de la potasse et éloigne les mollusques des jeunes plants.

POIRÉE

Beta vulgaris var. *cicla*
Famille : Chénopodiacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : la poirée (ou bette) craint la chaleur excessive mais apprécie les situations ensoleillées.

→ **Plantation/semis** : quand les gelées ne sont plus à craindre, semez en poquets, en lignes distantes de 40 cm. Déposez 3 graines dans chaque poquet sous 1 cm de terre. Éclaircissez après la levée pour ne conserver qu'un seul plant par poquet.

→ **Sol** : tous les sols de jardin conviennent.

→ **Fumure/engrais** : engrais naturel ou compost bien mûr au moment de la préparation de la planche de culture.

→ **Principales attaques** : limaces, mildiou (les feuilles se couvrent d'une poudre grisâtre), pucerons, rouille (les feuilles, tachées, dépérissent).

→ **En cours de culture** : maintenez le sol frais durant toute la culture. La plante ne doit pas manquer d'eau. Binez et sarcliez pour maintenir le sol propre et frais.

Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												

RÉCOLTE

Coupez les feuilles une à une à la base de la tige en les cassant. Servez-vous au fur et à mesure des besoins.

→ **Voisinage** : carotte, chou-rave, échalote, navet, oignon et radis cohabitent bien avec la poirée. Pas le poireau.

→ **Multiplication** : par semis. La levée intervenant au bout de 15 jours.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Blonde à cardes blanches de Lyon' ; 'Blonde à cardes blanches de Paris' ; 'Bright Lights', à cardes multicolores, décorative ; 'Rhubarb Chard', à cardes rouge vif, décorative ; 'Verte à cardes blanches', résistante au froid.

◀ Poirée 'Ruby Chard'.

▼ Poirée blonde à cardes blanches.



Pisum sativum
Famille : Légumineuses

CULTURE

→ **Exposition/climat** : situation lumineuse mais pas sèche (le pois n'aime pas les grosses chaleurs).

→ **Plantation/semis** : semez les pois mangetout et les pois à écosser de février à avril (de mars à juin pour ceux à grains ridés) – en octobre-novembre dans le Midi et sur le littoral atlantique. Les espèces les plus rustiques peuvent être semées en octobre. On peut ainsi planifier les semis pour espacer les récoltes. Écartez les plants selon le type de pois : 30 cm entre les lignes pour les variétés naines (30-40 cm de haut), 40 cm pour les variétés à rames (de 40 cm à plus de 1 m de haut). Dans le second cas, semez en poquets, à raison de 4-5 graines par poquet.

→ **Sol** : terre légère et fraîche. Le pois n'apprécie pas les sols trop humides et calcaires.

→ **Fumure/engrais** : évitez les fumures récentes ; apportez du compost en automne ou au début du printemps. De l'engrais soluble pour légumes verts dilué dans l'eau d'arrosage (20 g/10 l) est aussi apprécié en période de croissance.

→ **Principales attaques** : puceron vert, thrips (les feuilles et les gousses se recroquevillent), tordeuse (grains rongés par la larve).

→ **En cours de culture** : buttez les plants quand ils ont 10 cm de haut : ils s'enracineront mieux. Mettez les rames ou les tuteurs en place. Arrosez (surtout après la floraison pour favoriser le grossissement des gousses) et paillez le sol en cas de sécheresse.

RÉCOLTE

Récoltez les gousses quand elles sont bien pleines (au moins deux fois par semaine), ou bien quand les grains commencent à se former pour les mangetout. Cueillez au fur et à

▼ *Plantules de pois nain 'Skinado'.*



Caractéristiques



→ Légume-fruit



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												

Semis en ligne



① Déposez une graine tous les 2 ou 3 cm au minimum.

② Recouvrez le semis à l'aide d'un râteau. Tassez bien et arrosez en pluie fine.



③ Effectuez un buttage environ un mois après le premier binage.



▲ Pois mangetout 'Corne de Béliet'.



▲ Pois nain 'Skinado'.



▲ Pois à écosser à rames 'Express à longue cosse'.

mesure des besoins car il est préférable de consommer les pois le plus rapidement possible (si l'on n'en fait pas des conserves ou si l'on ne les congèle pas).

→ **Voisinage** : le pois se plaît en compagnie de la carotte, du navet ou du radis.

→ **Multiplication** : par semis. La levée intervient au bout de 15-20 jours.

▼ **Palissage pour pois à rames.**



CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Mangetout (ou gourmands : on en consomme la gousse et les pois qu'elle contient)** : 'Bamby' (65 cm de haut), précoce et productif ; 'Caroubel' (1,10 m de haut), très productif, sans parchemin ; 'Carouby de Maussane', à ramer (90 cm de haut) ; 'Corne de béliet', 1,50 m de haut, précoce ; 'Normand', de 60 à 90 cm de haut, à ramer.

→ **À écosser à rames** : 'Caractacus', grains ronds, 70 cm de haut, précoce ; 'Express à longue cosse', grains ronds, 90 cm de haut ; 'Roi des conserves', grains ronds, 1,40 m de haut ; 'Serpette Guilloteaux', grains ronds, 1,50 m de haut ; 'Jof', grains ridés, 1 m de haut ; 'Téléphone à rames', grains ridés, 1,50 m de haut, énormes gousses.

→ **Nains à écosser** : 'Douce Provence', grains ronds, précoce, 50 cm de haut ; 'Plein le panier', grains ronds, 70 cm de haut ; 'Bayard', grains ridés, 75 cm de haut, à ramer ; 'Téléphone nain', grains ridés, 50 cm de haut.

LE TRUC À CONNAÎTRE

Après la récolte, coupez le feuillage au ras du sol et brûlez-le ; laissez les racines en terre car elles sont riches en azote ce qui profitera aux cultures suivantes (légumes-feuilles tels que laitue, épinard, persil...).

POMME DE TERRE

Solanum tuberosum
 Famille : Solanacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : climats tempérés sans fortes chaleurs et exposition ensoleillée.

→ **Plantation/semis** : faites germer vos plants (tubercules) 4-6 semaines avant la plantation. Pour cela, disposez-les sur des clayettes dans un local lumineux, non chauffé mais à l'abri du gel. Vous pouvez aussi acheter des plants germés. Attendez que la terre soit bien réchauffée et que les gelées soient passées pour planter (avril ou mai selon les régions). Ouvrez des sillons de 10 cm de profondeur (écartez les uns des autres de 70 cm) et déposez-y un tubercule tous les 30 cm, les germes vers le haut bien sûr. Recouvrez de terre émietée et ne tassez pas (n'arrosez pas non plus).

→ **Sol** : léger (plutôt sablonneux), la pomme de terre craignant les terres lourdes et compactes, trop humides.

→ **Fumure/engrais** : fumure bien décomposée au moment de la préparation automnale du sol ou un engrais spécifique 5-5-10 + S (soufre) par épandage avant la plantation.

→ **Principales attaques** : doryphores (feuilles dévorées par un petit coléoptère jaune rayé de noir), fusariose (les tubercules conservés se couvrent de taches brunes et dégagent une forte odeur avant de se momifier), mildiou (tiges, feuilles et tubercules recouverts de taches jaunâtres et de feutrage), rhizoctone noir (champignon attaquant la base de la tige et les feuilles, qui ramollissent et s'enroulent).

→ **En cours de culture** : sarcliez entre les rangs. Quand les tiges ont 20 cm, buttez les pieds sur une vingtaine de centimètres de haut. Traitez préventivement contre le mildiou si le temps est humide. Pour cela, utilisez par exemple de la bouillie bordelaise. Prévenez aussi les attaques de doryphores avec un insecticide bio à base de roténone. Si le temps est sec, arrosez une fois par semaine.

▼ *Pommes de terre 'Starlette'.*



Caractéristiques



→ Légume-racine



→ Exposition ensoleillée

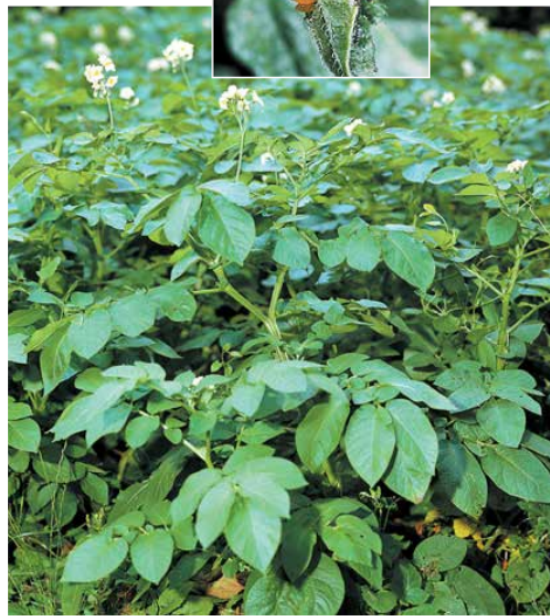


→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Doryphore. ►

Plants de pommes de terre en fleur. ▼





▲ Jeunes plants de 'Ratte'.

RÉCOLTE

La récolte intervient de juillet à septembre quand le feuillage commence à se faner. Pour déterrer les pommes de terre, utilisez le côté croc à deux dents (non pointues) de la binette. Laissez-les ressuyer quelques heures sur place puis rentrez-les sous abri, dans un local sain, sec et obscur. Placez les tubercules sur des clayettes ou des planchettes à claire-voie.

→ **Voisinage** : cultivez entre les rangs le chou pommé, le chou-fleur ou le chou-rave ; éloignez les aubergine, betterave, carotte, courge, tomate.

→ **Multiplication** : plantation des tubercules.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'Belle de Fontenay', à chair ferme, précoce, de très bon goût mais sensible aux maladies ; 'BF 15', à chair ferme, rustique ; 'Bintje', à chair farineuse jaune ; 'Bleue d'Auvergne', variété ancienne, violette, ronde à peau lisse ; 'Charlotte', à chair ferme de très bonne qualité gustative ; 'Franceline', à chair ferme de très bonne qualité gustative ; 'Linzer Delikatess', à chair ferme, très bonne

▼ **Pommes de terre 'Ratte'.**



▲ **Buttez sur une vingtaine de centimètres quand les tiges atteignent 20 cm de haut.**

tenue à la cuisson ; 'Manon', à chair farineuse de très bonne qualité ; 'Ratte', à chair ferme et jaune, très bon goût ; 'Roseval', peau rouge, à chair jaune et ferme ; 'Vitelotte noire' (ou 'Négresse'), variété ancienne à la peau et à la chair violacée, farineuse, tardive.



Pommes de terre 'Désirée'. ►



▲ **Pommes de terre 'Bleue d'Auvergne'.**



Pommes de terre 'Belle de Fontenay'. ►

LE TRUC À CONNAÎTRE

Les variétés à chair ferme sont utilisées pour les pommes de terre sautées ou à la vapeur ; celle à chair farineuse pour les frites et les purées

RADIS

Raphanus sativus
 Famille : Crucifères

CULTURE

→ **Exposition/climat** : climat tempéré et situation ensoleillée ; ombrez légèrement en cas de grosses chaleurs.

→ **Plantation/semis** : de mars à la mi-septembre, semez les radis de tous les mois. Ils se récoltent tous 3-4 semaines après le semis. Semez de mars à fin juillet les variétés d'été et d'automne. Les gros radis d'hiver (appréciés pour leur saveur un peu piquante) sont semés de mai jusqu'au début d'août (ils pourront être conservés en cave une partie de l'hiver).

→ **Sol** : les variétés d'été, d'automne et d'hiver demandent une terre fraîche et un emplacement ensoleillé. Elles apprécient les terres humifères (mais pas de fumures récentes). Débarrassez le sol des cailloux qui pourraient déformer les racines.

→ **Fumure/engrais** : engrais organique au printemps pour les radis longs.

→ **Principales attaques** : altise (les cotylédons et les feuilles sont troués par ce petit insecte), mildiou (les racines noircissent), mouche du radis (les racines deviennent véreuses).

→ **En cours de culture** : arrosez régulièrement, binez entre les lignes pour combattre les mauvaises herbes.

RÉCOLTE

Récoltez au fur et à mesure ceux qui arrivent à maturité (quand ils ont 1,5 cm de diamètre pour les radis de tous les mois : cela aidera ceux qui restent en place à se développer). Pour bien cueillir les radis, arrosez la veille de la récolte si le temps est sec. Tirez délicatement dessus en tenant les feuilles par la base. Aidez-vous d'une fourche-bêche pour déterrer les radis d'hiver. Pour conserver ces derniers, supprimez les fanes et laissez-les ressuyer deux jours avant de les entreposer dans la cave, dans du sable sec.

▼ *Plantules de radis avant éclaircissage.*



Caractéristiques



→ Légume-racine



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

→ **Voisinage** : le radis peut être semé entre les rangs de laitues, de tomates et de carottes.

→ **Multiplification** : par semis. La levée intervient au bout de 3-5 jours.

CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **De tous les mois** : 'À forcer rond écarlate' ; 'Comanche', 'de 18 jours', demi-long, rouge et blanc ; 'Flamboyant', demi-long ; 'Rond écarlate'.

→ **D'été et d'automne** : 'Blanche', racine blanche, récolte 30 jours après le semis ; 'Jaune d'or ovale', 6 cm de diamètre, récolte 35 jours après le semis ; 'de 5 semaines rose', doux, rose.

→ **D'hiver** : 'Noir gros long d'hiver de Paris', noir, grosse racine, piquant ; 'Rose de Chine', longue racine de 12 cm, redoute la sécheresse, saveur piquante ; 'Violet de Gournay', grosse racine cylindrique, assez doux.

► *Radis 'National 4'.*



	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Recette												

LE TRUC À CONNAÎTRE

Les feuilles de tomates ont la particularité d'éloigner la mouche du radis.

RHUBARBE

Rheum raphaniticum
Famille : Polygonacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : exposition ensoleillée. Préfère les climats frais et craint les fortes chaleurs.

→ **Plantation/semis** : ameublissez et désherbez l'emplacement sur 1 m de diamètre (dans un coin du potager) avant de planter. Ouvrez un trou de 30 cm de diamètre et placez-y le plant après avoir étalé une couche de compost bien mûr dans le fond du trou. Si le plant est à racines nues, pralinez les racines avant de le planter. Comblez le trou et tassez bien la terre autour du plant. Arrosez.

→ **Sol** : profond et frais, non calcaire, riche en matières organiques.

Caractéristiques



→ Légume-feuilles



→ Exposition ensoleillée



→ Culture facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												

→ **Fumure/engrais** : il suffit d'apporter un peu de compost lors de la préparation du sol en automne ou au début du printemps et d'en placer dans le trou de plantation.

→ **Principales attaques** : aucune. Il est conseillé de remplacer la plante tous les 5 ans.

→ **En cours de culture** : arrosez et binez régulièrement. Paillez durant l'été pour maintenir le sol frais. Supprimez les tiges florales dès qu'elles apparaissent car elles affaiblissent la plante et la production des pétioles.

RÉCOLTE

On ne consomme que les pétioles, les feuilles étant toxiques. Coupez ceux-ci au ras du sol.

→ **Voisinage** : cultivez la rhubarbe seule, dans un coin du potager.

→ **Multipliation** : par division des touffes, qui se pratique en automne ou au printemps.

CHOIX DES VARIÉTÉS

'À cardes blanches', aux pétioles rouge vif ; 'Valentine', à pétioles rouges, résistante à la sécheresse.



◀ Rhubarbe en fleur.

SALSIFIS ET SCORSONÈRE

Tragopogon porrifolius et *Scorzonera hispanica*
 Famille : Composées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : exposition ensoleillée et climat tempéré sont nécessaires au salsifis et à la scorsonère (très résistante au froid) dont les cultures sont identiques.

→ **Plantation/semis** : semez en lignes espacées de 30 cm ; enterrez peu les graines (2 cm environ). Éclaircissez à 10 cm quand les plants ont 3 feuilles.

→ **Sol** : le terrain doit être léger (sableux), ameubli en profondeur et riche.

→ **Fumure/engrais** : enrichissez le sol de compost lors de la préparation du sol en automne. Pas de fumure fraîche avant le semis.

→ **Principales attaques** : rouille blanche (les feuilles se couvrent de pustules blanchâtres puis se dessèchent), oïdium (les feuilles se couvrent de poussière blanche).

→ **En cours de culture** : maintenez le sol frais, biniez et sarcliez. Paillez si nécessaire durant l'été. Supprimez les hampe florales s'il y a lieu pour encourager le développement des racines.

RÉCOLTE

Les scorsonères poussent moins vite que les salsifis ; les salsifis (racine blanche) et les scorsonères (racine noire) sont récoltés de 8 à 10 mois après le semis, ce qui vous emmènera parfois au début du printemps suivant pour les scorsonères semées en août. Arrachez les racines à la fourche-bêche au fur et à mesure des besoins.

→ **Voisinage** : carotte, oignon, panais et poireau.

→ **Multiplication** : par semis. La levée intervient au bout de 8-10 jours.

CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Salsifis** : 'Blanc amélioré' ; 'Blanc Mammouth', à grosse racine.

→ **Scorsonères** : 'Géante noire de Russie', racine longue et cylindrique.

Caractéristiques



→ Légume-racine



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D



TOMATE

Lycopersicon esculentum
Famille : Solanacées

CULTURE

→ **Exposition/climat** : exposition ensoleillée et climat chaud sont indispensables à la tomate, ce qui exclut de la cultiver en pleine terre sans abri avant les dernières gelées.

→ **Plantation/semis** : semez en février-mars, en godets et sous abri (20 °C), à raison de 3-4 graines par godet (de tourbe). Plantez en place quand il ne risque plus de geler (mai). Espacez les plants de 60 cm, sur des lignes distantes de 80 cm. Enfoncez auparavant des piquets (1,50 m) dans le sol pour tuteurer les pieds de tomates. Enterrez éventuellement en la couchant le bas de la tige jusqu'aux premières feuilles pour qu'elle émette des racines supplémentaires. Tassez bien la terre et arrosez copieusement. Formez une cuvette au pied de chaque plant pour contenir l'eau d'arrosage. En prévention contre les maladies cryptogamiques, déposez au fond de chaque trou des feuilles d'orties qui, en se décomposant, donneront un purin.

→ **Sol** : la tomate demande un sol riche en compost, peu argileux. Si nécessaire, allégez la terre de tourbe.

→ **Fumure/engrais** : le sol doit être enrichi à l'automne et au printemps. Cependant, vous pouvez apporter du compost surtout bien décomposé ou un engrais biologique pour tomates dans les trous de plantation.

→ **Principales attaques** : alternariose (des taches apparaissent sur les feuilles), moelle noire (le feuillage jaunit et les tiges brunissent), pied noir (taches brunes sur le pied au niveau du collet), pourriture grise (taches brunes et moisissures sur les feuilles, les tiges et les fruits), pucerons sur les feuilles.

→ **En cours de culture** : tuteurez au fur et à mesure de son développement la tige principale. Supprimez les gourmands

▼ **Pied de tomate après repiquage.**



Caractéristiques



→ Légume-fruit



→ Exposition ensoleillée



→ Culture assez facile



◀ **Suppression des gourmands à l'aiselle des feuilles.**

qui apparaissent à l'aiselle des feuilles et qui affaiblissent la plante en multipliant les rameaux. Conservez 4 ou 5 boutons de fleurs par tige. Arrosez au pied, sans mouiller le feuillage. Supprimez les feuilles dont la présence empêche le soleil de parvenir jusqu'aux fruits, mais pas exagérément car la plante a besoin d'elles pour fabriquer la sève ! Vous pouvez aussi entourer le pied d'une housse découpée dans du voile de forçage pour hâter le mûrissement des fruits et leur coloration en fin de culture. Enfin, paillez le sol avec des tonnes de gazon ou des paillettes de lin pour conserver sa fraîcheur à la terre.

RÉCOLTE

Cueillez les tomates au fur et à mesure de vos besoins avant qu'elles ne soient tout à fait mûres. En fin de saison (octobre), arrachez les pieds et suspendez-les dans un local tiède après avoir supprimé les feuilles : les fruits qu'ils portent encore finiront de mûrir.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis												
Récolte												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

→ **Voisinage** : ail, basilic, carotte, échalote, épinard, oignon, persil, radis.

→ **Multiplication** : par semis. La levée intervient au bout de 8-10 jours.

CHOIX DES VARIÉTÉS

→ **Hâtives** : 'Cerise rouge', tomates-cerises en grappes ; 'Délice du jardinier', tomates-cerises en grappes ; 'Fandango', F1, fruits ronds plus gros ; 'Marmande', gros fruits rouges parfumés ; 'MontFavet 63/5F1', fruits ronds de taille moyenne ; 'So Gold', fruits jaune-orangé de taille moyenne, en grappes.

→ **Mi-saison** : 'Big Rainbow', gros fruits tricolores ; 'Green Zebra', fruits verts ronds ; 'New Zealand Pear', fruits roses de taille moyenne ; 'Noire de Crimée', fruits rouge sombre de taille moyenne ; 'Roma', fruits petits et allongés ; 'Saint-Pierre', fruits rouges de taille moyenne ; 'Sweet 100', très petits fruits fermes en grappes.

→ **Tardives** : 'Ananas', gros fruits ovales à la chair orange ; 'Cœur de bœuf', fruits de taille moyenne à chair rouge ; 'Pyros', F1, fruits rouges de taille moyenne.



▲ Tomates-cerises.



▲ Tomate 'Rose vif'.



▲ Tomate 'Ananas'.



▲ Tomate 'Poire'.



▲ Tomate 'Cœur de bœuf'.

LES PLANTES AROMATIQUES

Il serait bien triste notre potager sans ces fines herbes qui trouvent si facilement leur place pour nous apporter toute leur saveur et que l'on va cueillir au dernier moment quand on prépare une salade ou pour parfumer une grillade.

En pleine terre, en pot sur le balcon, la terrasse ou le rebord de fenêtre, elles se font petites... mais tellement indispensables.

NOM	CULTURE	ENTRETIEN	RÉCOLTE	CONSERVATION
Armoise <i>Artemisia vulgaris</i>	Semez sous abri en avril et repiquez en place en septembre à 50 cm d'écartement en sol léger et à exposition ensoleillée.	Binez et sarcliez. Arrosez si le temps est très sec. Protégez du froid.	En juillet-août, récoltez les feuilles et les fleurs.	Par séchage.
Aneth <i>Anethum graveolens</i>	Semez en place en avril-mai, à exposition ensoleillée, en lignes distantes de 30 cm, et éclaircissez à 30 cm.	Binez et sarcliez. Attention aux limaces et aux escargots, ainsi qu'aux pucerons.	À partir de juin-juillet, récoltez les feuilles selon les besoins.	Séchage des feuilles à l'abri du soleil, dans des boîtes opaques.
Angélique <i>Angelica archangelica</i>	Semez en place en août, en lignes distantes de 80 cm, en sol léger et humifère et à exposition ensoleillée. Enterrez peu les graines. Éclaircissez à 80 cm.	Binez et sarcliez, arrosez et paillez s'il fait très chaud.	Récoltez les tiges à partir de la 2 ^e année de culture et les graines l'année suivante.	Dans des boîtes hermétiques.
Basilic <i>Ocimum basilicum</i>	Semez en avril-mai, à exposition chaude, en godet ; repiquez en place à partir de la mi-mai, à 25 cm d'écartement, en sol frais et meuble, et à exposition ensoleillée.	Binez et sarcliez, arrosez et paillez. Supprimez les boutons floraux au fur et à mesure.	Récoltez les feuilles selon les besoins.	Séchage possible dans des boîtes hermétiques.
Bourrache <i>Borago officinalis</i>	Semez en place de mars à juin, en lignes distantes de 40 cm, en sol léger et humifère et à exposition ensoleillée ; éclaircissez à 25 cm.	Binez et sarcliez principalement.	De 1 à 2 mois après le semis, récoltez feuilles et fleurs selon les besoins.	Par séchage. Par congélation.
Cerfeuil <i>Anthriscus cerefolium</i>	Semez de février-mars à septembre, en place, en lignes distantes de 20 cm en terre légère et humifère et à mi-ombre. Éclaircissez à 10 cm.	Binez et sarcliez ; protégez du froid si nécessaire. Attention au mildiou et aux pucerons.	Récoltez les feuilles selon les besoins.	Pas de méthode particulière, la plante se conservant sur pied.



NOM	CULTURE	ENTRETIEN	RÉCOLTE	CONSERVATION	
Ciboule <i>Allium fistulosum</i>	Divisez les touffes au printemps, ou en automne ou plantez les plants disponibles en godets.	Binez et sarclez, arrosez si nécessaire.	Récoltez les feuilles selon les besoins.	Par congélation ou séchage.	
Ciboulette <i>Allium schoenoprasum</i>	Divisez les touffes au printemps ou en automne ou plantez les plants disponibles en godets.	Binez et sarclez, arrosez si nécessaire. Supprimez les tiges florales au fur et à mesure.	Coupez les tiges avec des ciseaux le plus près possible de la base.	Recueillez les graines et conservez-les pour les faire sécher.	
Coriandre <i>Coriandrum sativum</i>	Semez en place à partir de la mi-mai en terre légère, humifère, et à exposition ensoleillée et abritée.	Binez et sarclez, arrosez et paillez s'il fait très chaud.	Récoltez les feuilles selon les besoins.	Pas de méthode particulière.	
Cresson alénois <i>Lepidium sativum</i>	À mi-ombre ou à l'ombre, semez directement en place de mars à juillet, en lignes distantes de 15 cm, en sol riche et frais.	Maintenez le sol frais (arrosages, paillage). Binez, sarclez.	Récoltez les feuilles selon les besoins pour les consommer rapidement.	Laissez les bulbes ressuyer après la récolte et avant de les rentrer dans un local.	
Échalote <i>Allium ascalonicum</i>	Plantez les caïeux en octobre en lignes distantes de 25 cm et à 10 cm, en terre légère et humifère et à exposition ensoleillée.	Pas de fumure fraîche ; craint aussi l'excès d'humidité qui fait pourrir les bulbes. Binez et sarclez.	Le jaunissement des feuilles est le signal de la récolte des bulbes (juillet-août).	Conservez les feuilles dans des boîtes hermétiques.	
Estragon <i>Artemisia dracunculus</i>	Divisez les touffes au printemps ou plantez les sujets achetés en godets, en terre légère et humifère et à exposition ensoleillée.	Binez et sarclez ; arrosez si nécessaire. Pour conserver la plante durant l'hiver, coupez-la au ras du sol et buttez-la.	Récoltez les feuilles selon les besoins.	Pour conserver les feuilles, faites-les sécher à l'ombre.	
Livèche <i>Levisticum officinale</i>	Divisez les touffes au printemps ou en automne, ou plantez les plants achetés en godets. Plantez en sol frais et profond.	Binez et sarclez ; rabattez les feuilles avant l'hiver.	Récoltez les feuilles selon les besoins.	Pour conserver les feuilles, coupez les tiges entières et faites-les sécher à l'ombre.	

NOM	CULTURE	ENTRETIEN	RÉCOLTE	CONSERVATION	
Mélisse <i>Melissa officinalis</i>	Divisez les touffes au printemps ou en automne, ou plantez les sujets achetés en godets à exposition chaude.	Binez et sarcliez, arrosez peu. Rabattez avant l'hiver et protégez la souche.	Récoltez les feuilles selon les besoins.	Conservez les feuilles dans des boîtes.	
Menthe <i>Mentha</i>	Divisez les racines au printemps ou plantez les sujets achetés en godets, en sol humifère et à exposition ensoleillée.	Binez et sarcliez, arrosez si besoin. Contrôlez bien le développement de la plante qui devient vite envahissante.	Au fur et à mesure des besoins, à partir du printemps.	On peut conserver les feuilles après les avoir fait sécher. On peut conserver les feuilles dans des boîtes après les avoir fait sécher à l'ombre.	
Origan <i>Origanum vulgare</i>	Semez dans un endroit bien abrité au printemps et repiquez en place, à exposition ensoleillée, à 30 cm d'espacement.	Binez et sarcliez ; arrosez si nécessaire. Protégez la plante durant l'hiver. Attention aux limaces et aux escargots.	Au fur et à mesure des besoins, durant l'été et l'automne, de 2 à 3 mois après le semis.	Les feuilles ne se conservent pas, mais la plante peut passer l'hiver à condition d'être abritée.	
Oseille <i>Rumex acetosa</i>	Semez de mars à juin dans un endroit abrité et repiquez en place, en lignes espacées de 25 cm, en terre riche (terreau). On peut aussi diviser les touffes.	Binez et sarcliez, arrosez et paillez. Attention aux mollusques.	Cueillez les feuilles selon les besoins, juste avant de les consommer.	En fin de saison, coupez toutes les feuilles restantes et placez-les au congélateur.	
Persil <i>Petroselinum crispum</i>	Semez de mars à juin, en lignes espacées de 25 cm, à un emplacement frais. Éclaircissez ou repiquez à 10 cm.	Arrosez régulièrement pour maintenir le sol frais et ombragé. Binez et sarcliez.	Au fur et à mesure des besoins durant l'été et l'automne, de 2 à 3 mois après le semis.	Pour conserver les racines de raifort, ensilez-les dans du sable sec.	
Raifort <i>Armoracia rusticana</i>	Divisez les racines au printemps ou plantez les sujets achetés en godets, en sol humifère et à exposition ensoleillée.	Binez et sarcliez ; éliminez les tiges portant les boutons floraux.	Arrachez les racines 2 ans après la plantation.	Les feuilles se conservent en boîtes hermétiques après séchage.	
Romarin <i>Rosmarinus officinalis</i>	Semez au printemps dans une terre bien drainée, en plein soleil, voire sèche ; se bouture bien aussi.	Arrosez peu ; binez et sarcliez. Protégez des hivers rigoureux.	Récoltez les feuilles selon les besoins.	Les feuilles se conservent sèches, dans des récipients hermétiques.	

NOM	CULTURE	ENTRETIEN	RÉCOLTE	CONSERVATION
Sarriette <i>Satureja montana</i>	Semez en place en avril à bonne exposition et dans une terre légère.	Binez et sarclez ; arrosez si le temps est très sec. Prévoyez des protections contre le froid.	Récoltez les feuilles selon les besoins.	Conservez les feuilles, sèches, dans des récipients hermétiques.
Sauge <i>Salvia officinalis</i>	Divisez les touffes au printemps ou en automne, ou plantez les sujets achetés en godets. Plantez en sol léger qui se réchauffe rapidement. Multiplication par bouturage possible.	Binez et sarclez ; arrosez peu. Protégez des hivers rudes. Rabattez les plantes régulièrement pour les rajeunir.	Coupez l'extrémité des rameaux sur 20 cm environ.	Les tiges peuvent être mises à sécher dans un local sec ; réunissez-les en bottes.
Thym <i>Thymus vulgaris</i>	Semez au printemps et repiquez en place au printemps de l'année suivante, à bonne exposition et en sol léger. La division des touffes ou le bouturage sont aussi possibles.	Binez et sarclez ; arrosez peu.	Taillez la partie supérieure des petits rameaux (vous formez la touffe en même temps).	Séchage dans des sacs en papier.



LE POTAGER SOUS LA LUNE

Le calendrier récapitule les principales activités au jardin potager pour un climat tempéré, c'est-à-dire où les gelées ne sont plus à craindre après la mi-mai, où l'on débute des semis en pleine terre pour les espèces exigeantes en chaleur.

Les activités sont mentionnées en relation avec le mouvement de la lune. Précisons qu'il ne faut pas confondre lune ascendante et descendante avec lune croissante et décroissante. Dans le premier cas, les termes indiquent le mouvement de l'astre par rapport à l'horizon, tandis que dans le second, il est fait référence aux quatre principales phases : premier quartier, pleine lune, dernier quartier, nouvelle lune.

Les semis sont effectués en lune ascendante, tandis que les repiquages et les plantations le sont en lune descendante. Les travaux de la terre, qui sont exécutés en automne ou au printemps pour les apports de fumures, et régulièrement durant toute la saison pour les binages, les sarclages et les buttages, se font en lune descendante. Les tailles, les éclaircissements, les pincements sont également opérés en lune descendante.

Les récoltes sont possibles en lune montante pour les légumes-feuilles, les légumes-fleurs et les légumes-fruits ; en lune descendante pour les légumes-racines.

JANVIER



LUNE ASCENDANTE



Carotte : semez en pleine terre sous climat doux.



Fève : vous pouvez commencer à la semer dans les régions au climat doux.



Laitue : semez en pleine terre, sous tunnel ou sous châssis ; poursuivez ces semis en février.



LUNE DESCENDANTE



Ail : ameublissez le sol en profondeur à l'emplacement où vous allez planter.



Asperge : ameublissez le fond des tranchées et apportez-y une fumure, si vous ne l'avez pas fait l'automne précédent.



Salsifis et scorsonère : terminez les récoltes des racines.

FÉVRIER



LUNE ASCENDANTE



Aubergine : semez en situation chaude et sous abri.



Chou brocoli : semez en pépinière ; vous pouvez échelonner les semis jusqu'en août.



Chou-fleur : effectuez les semis hâtifs pour une récolte de printemps.



Chou pommé : semez sur couche les variétés de choux cabus dont la récolte se fera dès l'été.



Oignon : semez en place ; continuez ces semis jusqu'en avril si nécessaire.



Piment, poivron : semez sous abri.



Poireau : commencez les semis sous châssis ou en place selon les variétés ; ils pourront se poursuivre jusqu'en août.



Pois : semez les mangetout et les pois à écosser.



Tomate : semez en godets et sous abri.



LUNE DESCENDANTE



Ail : plantez les caïeux d'ail rose ; poursuivez la plantation en mars si besoin.



Carotte : éclaircissez les semis.



Laitue : repiquez en pépinière les plants issus des semis de janvier ; éclaircissez les semis de pleine terre.



Oignon : repiquez les plants issus des semis effectués en août-septembre ; plantez les bulbilles en terre ameublée.

MARS



LUNE ASCENDANTE



Asperge : plantez les griffes au fond des tranchées.



Céleri-branche : semez en situation abritée.



Céleri-rave : semez en terre et sous abri ; poursuivez en avril.



Chou de Bruxelles : semez jusqu'en mai les variétés hâtives, en pépinière ou sous abri.



Chou-fleur : semez sous châssis pour une production estivale ; début des récoltes.



Chou-rave : semez sous abri à partir de la mi-mars.



Concombre et cornichon : semez en godets.



Épinard : semez en place ; échelonnez les semis jusqu'en juin.



Fève : semez directement en place.



Fraisier : récolte qui se poursuit le mois prochain.



Laitue : semez en pépinière abritée.



Navet : semez en place.



Poireau : semez et repiquez pour une production estivale.



Pois : semez les variétés naines, les mangetout et les pois à écosser ; semez les pois à grains ridés.



Radis : semez les radis jusqu'à la mi-septembre ; semez les variétés d'été et d'automne jusqu'en juillet.



Salsifis et scorsonère : commencez les semis en place.



Tomate : semez en godets et sous abri.



LUNE DESCENDANTE



Aromatiques : divisez les touffes de ciboulette, d'estragon...



Artichaut : au nord de la Loire, plantez des oseilletons ; on peut poursuivre ce travail en avril.



Chou pommé : repiquez les plants issus des semis des précédentes semaines.



Échalote : plantez les bulbes.



Fève : buttez les plants quand ils ont 20 cm probablement vers la fin du mois ou le mois suivant) et pincez-les.



Oignon : plantez des bulbilles ; éclaircissez les semis effectués le mois dernier.



Pois : buttez les plants pour les protéger du gel.



Pomme de terre : vous pouvez commencer à la planter (sous climat doux) en la protégeant du gel.



Piment, poivron : repiquez les plants en godets.



Rhubarbe : divisez les touffes ; replantez ou offrez les éclats.

AVRIL



LUNE ASCENDANTE



Artichaut : la récolte peut commencer ; elle s'étale jusqu'en juin.



Asperge : début de la récolte qui se prolonge jusqu'en juin, à partir de la 4^e année de culture.



Betterave : semez pour récolter durant l'été.



Carotte : semez en place ; échelonnez les semis jusqu'en juillet.



Chou frisé : semez en pépinière.



Courge et courgette : semez sous abri chauffé, en godets.



Laitue : poursuivez les semis en pépinière ; semez directement en place.



Laitues à couper : échelonnez ces semis jusqu'en août.



Récolte des plants issus des premiers semis.



Melon : semez en godets, sous abri.



Pastèque : semez sous abri en godets.



Pois : semez les mangetout et les pois à écosser ; semez les pois à grains ridés.



Salsifis et scorsonère : poursuivez les semis en place.



LUNE DESCENDANTE



Aromatiques : plantez l'estragon.



Chou de Bruxelles : éclaircissez ; repiquez les plants obtenus des semis du mois dernier.



Épinard : éclaircissez les semis effectués le mois dernier.



Laitue : éclaircissez les semis ; repiquez en place.



Oignon : éclaircissez les semis effectués en février.



Poireau : repiquez les plants quand ils ont le diamètre d'un crayon.



Pois : buttez les plants semés le mois dernier.



Pomme de terre : plantez les tubercules et buttez ceux que vous avez plantés le mois dernier.



Rhubarbe : plantez les éclats de tousse.



Salsifis et scorsonère : éclaircissez les semis du mois dernier.



Tomate : commencez la mise en place, si les gelées ne sont plus à craindre dans votre région.

MAI



LUNE ASCENDANTE



Cardon : semez en pleine terre.



Chicorée frisée et scarole : échelonnez les semis jusqu'en juillet.



Chicorée sauvage : semez à partir de la mi-mai jusqu'à la fin juin.



Chou-fleur : semez en pépinière en prévision des récoltes d'été et d'hiver.



Chou pommé : semez en pépinière abritée ou sous châssis les choux d'hiver.



Chou-rave : semez en pleine terre jusqu'en juillet.



Concombre et cornichon : semez en pleine terre.



Epinard : début de la récolte qui se poursuit le mois prochain.



Fenouil : semez en pleine terre.



Fève : récoltez les légumes sur les plantes semées en février.



Haricot : semez en poquets les haricots verts et les haricots nains ; échelonnez les semis jusqu'en août.



Maïs sucré : semez en poquets, en place.



Piment, poivron : semez en place à bonne exposition.



Poirée : semez en place.



Pois : semez en poquets les pois à grains ridés.



Rhubarbe : récoltez de quoi faire vos confitures.



Salsifis et scorsonère : commencez les semis en place.



LUNE DESCENDANTE



Aromatiques : repiquez le basilic, le cerfeuil, le persil ; plantez la ciboulette.



Aubergine : plantez ou mettez en place les plants issus des semis.



Carotte : éclaircissez les semis du mois dernier.



Céleri-branche : plantez ou repiquez les plants provenant des semis de mars.



Céleri-rave : repiquez en place à partir de la mi-mai les sujets issus des semis de mars.



Chou de Bruxelles : repiquez en place à partir de la mi-mai.



Chou frisé : repiquez une première fois en pépinière.



Concombre et cornichon : plantez en place.



Courge et courgette : plantez en place sans détruire la motte.



Laitue : repiquez en place.



Melon : repiquez en place.



Navet : éclaircissez et récoltez vos premiers légumes.



Pastèque : mettez les godets en place.



Piment, poivron : repiquez les semis effectués en godets.



Pomme de terre : plantez les tubercules.



Radis : récolte qui se poursuit jusqu'en novembre selon les dates de semis.



Tomate : mettez en place quand les gelées sont passées.

JUIN



LUNE ASCENDANTE



Cardon : éclaircissez les semis.



Chicorée frisée et scarole : poursuivez les semis.



Chicorée sauvage : poursuivez les semis.



Chou brocoli : les récoltes vont s'échelonnez jusqu'en novembre.



Chou-rave : poursuivez les semis ; commencez les récoltes.



Courge et courgette : semez ; récoltez à partir de la mi-juin jusqu'en septembre.



Cresson de jardin : début de la récolte [jusqu'en octobre].



Fenouil : poursuivez les semis commencés le mois passé.



Pois : semez les pois à grains ridés.



Radis noir : semez jusqu'en début août.



Rhubarbe : c'est toujours la période des récoltes.



Tomate : la récolte débute ; elle se poursuivra jusqu'en octobre.



LUNE DESCENDANTE



Ail : récoltez ; poursuivez la récolte en juillet.



Aromatiques : taillez la ciboulette et le thym.



Chicorée frisée et scarole : éclaircissez les semis précédents.



Chicorée sauvage : éclaircissez les semis du mois dernier.



Chou-fleur : repiquez en place les plantules provenant des semis du mois dernier.



Chou frisé : repiquez en place.



Chou pommé : repiquez en place les plants des semis de mai.



Chou-rave : repiquez les plants provenant des semis de mai.



Concombre et cornichon : éclaircissez ; poursuivez les mises en place.



Fraisier : taillez les stolons ; replantez-les.



Navet : récoltez.



Radis : la récolte se poursuit jusqu'en novembre selon les dates de semis.



Salsifis et scorsonère : éclaircissez les semis effectués le mois dernier.

JUILLET



LUNE ASCENDANTE



Aromatiques : semez la coriandre.



Arroche : commencez la récolte, elle se poursuivra jusqu'en novembre.



Céleri-branché : récoltez au fur et à mesure des besoins.



Chou de Chine : commencez les semis.



Concombre et cornichon : la récolte devrait pouvoir commencer et se poursuivre jusqu'en septembre.



Haricot : récoltez jusqu'à la fin de septembre.



Laitue : poursuivez la récolte qui s'étale jusqu'en octobre selon la date des semis.



Mâche : semez ; vous pourrez continuer les semis en août.



Piment, poivron : récoltez.



Poirée : récoltez au fur et à mesure des besoins jusqu'en novembre.

Pois : récoltez.

Radis noir : poursuivez les semis commencés le mois dernier.



LUNE DESCENDANTE



Ail : poursuivez sa récolte ; formez-en des bouquets à suspendre dans un endroit sec.



Betterave : la récolte devrait pouvoir commencer ; elle se poursuivra jusqu'en octobre.



Haricot : rabattez les tiges au ras du sol après la récolte.



Navet : récoltez.



Pomme de terre : récoltez. Laissez-les ressuyer la journée à leur emplacement avant de les entreposer.



Radis : la récolte se poursuit jusqu'en novembre selon les dates de semis.

AOÛT



LUNE ASCENDANTE



Arroche : poursuivez sa récolte.



Aubergine : récoltez jusqu'en novembre.



Chicorée frisée et scarole : récoltez jusqu'en novembre.



Chou pommé : semez les variétés qui seront récoltées le printemps suivant.



Concombre et cornichon : la récolte se poursuit.



Épinard : semez en place jusqu'en octobre.



Fenouil : récoltez jusqu'en octobre.



Fraisier : récoltez.



Laitue : semez en place pour les récoltes d'hiver.



Mâche : poursuivez les semis commencés en juillet.



Maïs sucré : la récolte se poursuit en septembre.



Navet : semez en place pour une récolte d'automne.



Oignon : semez en pépinière ; les plants seront repiqués en octobre-novembre.



Pastèque : récoltez les fruits mûrs. Sinon, attendez septembre.



Piment, poivron : récoltez en conservant une petite longueur du pédoncule.



Pois : récoltez les gousses bien pleines, deux fois par semaine.



LUNE DESCENDANTE



Aromatiques : divisez les touffes de ciboulette ; récoltez l'échalote.



Betterave : poursuivez la récolte.



Carotte : éclaircissez ; récoltez jusqu'en octobre.



Céleri-rave : récoltez jusqu'en octobre.



Chou de Chine : éclaircissez les semis.



Fraisier : plantez les sujets en godets. Poursuivez jusqu'en novembre.



Mâche : éclaircissez les semis.



Navet : éclaircissez les semis.



Pomme de terre : récoltez.



Radis : la récolte se poursuit jusqu'en novembre selon les dates de semis.



Radis noir : éclaircissez les semis.



Tomate : supprimez les feuilles qui gênent l'ensoleillement des fruits.

SEPTEMBRE



LUNE ASCENDANTE



Aubergine : poursuivez la récolte au fur et à mesure des besoins.



Cardon : à partir de la moitié du mois, commencez la récolte des légumes que vous avez semés en mai ; poursuivez au fur et à mesure des besoins jusqu'en octobre.



Chicorée frisée et scarole : récoltez jusqu'en novembre.



Chou de Bruxelles : récoltez sur les plantes repiquées en mai. Les récoltes s'échelonnent jusqu'en mars, en fonction de la date de semis.



Chou de Chine : poursuivez les semis dans le Midi ; début des récoltes des semis effectués en juillet, qui s'étalent jusqu'en novembre.



Fraisier : récoltez sur les variétés remontantes ; plantez les variétés non remontantes.



Laitue : poursuivez les semis (sauf s'il fait trop chaud) pour les récoltes d'hiver.



Melon : poursuivez la récolte des melons qui a débuté en juillet.



Navet : semez en place les variétés rustiques, à un emplacement ombragé.



Oignon : semez en pépinière ; prévoyez de repiquer les plants en place le mois prochain.



Pastèque : récoltez les fruits au fur et à mesure de leur maturité.



Piment, poivron : récoltez les poivrons un petit peu avant leur complète maturité.



Rhubarbe : récoltez les pétioles.



LUNE DESCENDANTE



Arroche : pincez les extrémités pour éviter que la plante ne monte à graines.



Artichaut : dans le Midi, plantez des oignons ; poursuivez en octobre.



Chou pommé : repiquez les plants issus des semis effectués le mois précédent.



Fraisier : plantez les sujets en godets. Poursuivez jusqu'en novembre.



Laitue : éclaircissez les semis.



Mâche : éclaircissez les semis.



Navet : éclaircissez les semis du mois dernier.



Pomme de terre : récoltez les légumes quand leur feuillage commence à se faner.



Radis : récolte, qui se poursuit jusqu'en novembre selon les dates de semis.



Rhubarbe : divisez et plantez.

OCTOBRE



LUNE ASCENDANTE

-  **Chou de Chine** : poursuivez les récoltes qui s'étalent jusqu'au mois prochain (jusqu'en février-mars dans le Midi).
-  **Cardon** : liez les branches entre elles pour les blanchir 3 semaines avant la récolte.
-  **Chicorée frisée et scarole** : récoltez au fur et à mesure des besoins jusqu'en novembre ; protégez du froid si nécessaire.
-  **Chou de Bruxelles** : poursuivez les récoltes.
-  **Chou de Chine** : entreposez les récoltes en cave ou récoltez au fur et à mesure des besoins dans le Midi, où les choux peuvent rester en pleine terre.
-  **Épinard** : récolte au fur et à mesure des besoins sur les plantes semées durant l'été.
-  **Fève** : semez sous climat doux (Midi) pour une récolte au printemps prochain (mai).
-  **Mâche** : commencez la récolte au fur et à mesure des besoins.
-  **Piment, poivron** : poursuivez les récoltes.
-  **Pois** : dans le Midi, semez en pleine terre.
-  **Rhubarbe** : récoltez si vous ne l'avez pas fait le mois dernier.



LUNE DESCENDANTE

-  **Ail** : plantez les caïeux d'ail blanc ; poursuivez ce travail en novembre.
-  **Artichaut** : poursuivez la plantation des oëilletons dans le Midi.
-  **Betterave** : arrachez-les à la fin du mois, laissez-les ressuyer à leur emplacement, supprimez les feuilles et rentrez-les en silo.
-  **Carotte** : récoltez les légumes semés durant l'été.
-  **Échalote** : plantez les caïeux.
-  **Fraisier** : terminez les plantations.
-  **Laitue** : éclaircissez les semis.
-  **Oignon** : repiquez des semis effectués en août-septembre.
-  **Radis** : continuez à récolter selon la date des semis.
-  **Rhubarbe** : replantez les éclats de touffe.
-  **Salsifis et scorsonère** : commencez les récoltes.

NOVEMBRE



LUNE ASCENDANTE

-  **Arroche** : terminez les récoltes.
-  **Céleri** : à côtes : terminez la récolte ou arrachez les derniers pieds avec leur motte pour les conserver un peu en cave.
-  **Chicorée frisée** : faites blanchir la chicorée frisée une dizaine de jours avant de la récolter.
-  **Chicorée sauvage** : faites le nécessaire pour la préparation des endives.
-  **Chou de Chine** : terminez la récolte et entreposez les choux en cave fraîche, partout où le climat ne permet pas de les conserver en pleine terre.
-  **Chou frisé** : vous pourrez récolter les feuilles jusqu'en mars, sur les plantes qui restent en pleine terre (elles sont encore meilleures après une gelée).
-  **Épinard** : vous pouvez encore récolter les feuilles au fur et à mesure des besoins à partir des semis d'été (août).
-  **Fève** : vous pouvez poursuivre les semis dans les régions au climat doux ; récolte programmée pour le printemps.
-  **Mâche** : poursuivez la récolte jusqu'en mars.
-  **Pois** : dans le Midi, semez les pois mangetout et ceux à écosser.



LUNE DESCENDANTE

-  **Ail** : vous pouvez encore planter les caïeux.
-  **Artichaut** : rabattez les sujets qui ont produit au ras du sol et protégez les souches du froid.
-  **Épinard** : éclaircissez les semis que vous avez encore effectués le mois dernier.
-  **Oignon** : repiquez en place les plants issus des semis effectués en août-septembre.
-  **Pois** : buttez les plants issus des semis du mois dernier quand ils ont 10 cm de haut.
-  **Salsifis et scorsonère** : poursuivez les récoltes.

DÉCEMBRE



LUNE ASCENDANTE

-  **Ail** : n'oubliez pas de sarcler autour des pieds plantés les semaines passées.
-  **Chicorée sauvage** : récolte, qui se poursuit en janvier ; récoltez les endives un mois après le début de leur forçage.
-  **Chou-fleur** : récoltez en coupant la pomme juste sous la tige.
-  **Chou frisé** : continuez la récolte feuille à feuille sur ces plantes qui peuvent rester en pleine terre durant l'hiver (les feuilles sont encore meilleures après une gelée).
-  **Chou pommé** : récoltez les variétés d'hiver semées en mai-juin.
-  **Épinard** : la récolte peut se poursuivre dans le Midi.
-  **Laitue** : récoltez les salades semées en août-septembre.
-  **Mâche** : récoltez si vous avez pris soin de semer une variété résistante au froid.



LUNE DESCENDANTE

-  **Asperge** : apportez la fumure de fond dans la tranchée préparée pour la plantation ; finissez de rabattre les tiges à quelques centimètres au-dessus du sol pour les asperges en culture.
-  **Navet** : récoltez à partir des semis effectués en août-septembre ; rentrez les navets avant les gelées.
-  **Poireau** : ne récoltez que s'il ne gèle pas. Protégez la culture (tunnel) dans le cas contraire.
-  **Salsifis et scorsonère** : poursuivez les récoltes des légumes (s'il ne gèle pas) semés en avril-mai.

GLOSSAIRE

B

Bornage Tasser la terre autour des racines d'une plante qui vient d'être repiquée ou plantée.

Blanchir Abriter de la lumière les jeunes feuilles ou les tiges en croissance, afin que les tissus demeurent tendres et soient moins amers au goût.

Butter Amonceler de la terre autour du pied d'une plante, afin de la protéger du froid ou du vent, pour blanchir les tiges ou pour favoriser la formation de racines à la base de la tige.

C

Châssis Structure à couverture amovible en verre ou en plastique transparent, utilisée pour protéger les cultures du froid.

Culture forcée (ou forçage) Culture à contre-saison permettant aux plantes de se développer avant l'époque normale de croissance, souvent en augmentant artificiellement la température.

E-F

Éclaircissage Suppression de jeunes plants trop rapprochés dans le but de favoriser le développement des plants restants.

F1 (Hybride) Première génération de plantes obtenues par croisement de deux lignées pures, donnant des hybrides vigoureux, à fort rendement pour les légumes.

G-H

Gourmand Pousse qui se développe fortement au détriment de celles environnantes.

Griffe Souche formée de racines courtes, épaisses et charnues, comme chez l'asperge.

Habillage Raccourcissement des racines et des tiges d'une plante avant son repiquage ou sa plantation.

N-O

Nœud Point d'une tige sur lequel sont insérées une ou plusieurs feuilles, pousses ou fleurs.

Œilleton Rejets produits naturellement par la plante et utilisés pour la propagation.

P

Pailis Couche épaisse de paille, de fumier, de compost ou d'écorce broyée, appliquée sur le sol afin d'empêcher la croissance des mauvaises herbes, de retenir l'humidité du sol et de conserver les racines à température fraîche et constante.

Pincer Sectionner entre le pouce et l'index l'extrémité herbacée en croissance d'une tige, afin de provoquer l'émission de pousses latérales.

Plantule Jeune plant issu de la germination d'une graine.

Poquet Trou dans le sol, dans lequel on dépose les graines.

Praliner Enrober les graines ou les racines dans une boue épaisse.

R

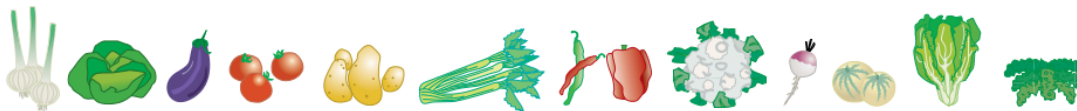
Ressuyer Laisser s'assécher naturellement à l'air.

Rotation des cultures Système de culture dans lequel les espèces légumières sont cultivées sur des parcelles différentes en alternance sur un cycle de trois ou quatre ans. Cette méthode permet de limiter les risques de maladies ou de ravageurs présents dans le sol.

S-T

Stolon Tige horizontale qui se développe en surface du sol et s'enracine à son extrémité ou au niveau des nœuds pour donner de nouveaux plants.

Turion Pousse souterraine issue de la souche de certaines plantes dont les parties aériennes meurent chaque année, comme l'asperge.



A

Ail, 30
Allium
ascalonicum, 87
cepa, 72
fistulosum, 87
porrum, 75
sativum, 30
schænoprasum, 87
 Aneth, 86
Anethum graveolens, 86
Angelica archangelica, 86
 Angélique, 86
Anthriscus cerefolium, 86
Apium graveolens
 var. *dulce*, 42
 var. *rapacea*, 43
 Armoise, 86
Armoracia rusticana, 87
 Arroche, 31
Artemisia
dracunculus, 87
vulgare, 86
 Artichaut, 32
Asparagus officinalis, 34
 Asperge, 34
Atriplex hortensis, 31
 Aubergine, 36

B

Basilic, 86
Beta vulgaris, 38
 var. *cicla*, 76
 Betterave, 38
Borago officinalis, 86
 Bourrache, 86
Brassica
chinensis, 49
oleracea, 52
oleracea var. *botrytis*, 47, 50
oleracea var. *gemmifera*, 48
oleracea var. *gongytodes*, 54
oleracea var. *sabellica*, 51
rapa, 71

C-D

Capsicum annuum, 74
 Cardon, 39

Carotte, 40
 Céleri
 branche, 42
 -rave, 43
 Cerfeuil, 86
 Chicorée sauvage, 45
 Chou
 brocoli, 47
 chinois, 49
 de Bruxelles, 48
 -fleur, 50
 frisé, 51
 pommé, 52
 -rave, 54
 Ciboule, 87
 Ciboulette, 87
Cichorium
endivia, 44
intybus, 45
Citrullus lanatus, 73
 Concombre, 55
 Coriandre, 87
Coriandrum sativum, 87
 Cornichon, 55
 Courge, 57
 Courgette, 57
 Cresson alénois, 87
Cucumis
melo, 70
sativus, 55
Cucurbita pepo, 57
 Cynara
cardunculus, 39
scolymus, 32
Daucus carota, 40

E-F-H

Échalote, 87
 Épinard, 59
 Estragon, 87
 Fenouil, 60
 Fève, 61
Foeniculum vulgare, 60
Fragaria, 62
 Fraisier, 62
 Frisée, 44
 Haricot, 64

L

Lactuca sativa, 66
 Laitue, 66
Lepidium sativum, 87
Levisticum officinale, 87
 Livèche, 87
Lycopersicon esculentum, 84

M-N

Mâche, 68
 Maïs sucré, 69
Melissa officinalis, 87
 Mélisse, 88
 Melon, 70
Mentha, 87
 Menthe, 87
 Navet, 71

O

Ocimum basilicum, 86
 Oignon, 72
 Origan, 87
Origanum vulgare, 87
 Oseille, 87

P

Pastèque, 73
 Persil, 87
Petroselinum crispum, 87
Phaseolus vulgaris, 64
 Piment, 74
Pisum sativum, 77
 Poireau, 75
 Poirée, 76
 Pois, 77
 Poivron, 74
 Pomme de terre, 79

R

Radis, 81
 Raifort, 87
Raphanus sativus, 81
Rheum raphonticum, 82
 Rhubarbe, 82
 Romarin, 87
Rosmarinus officinalis, 87



Rumex acetosa, 87

S

Salsifis, 83

Salvia officinalis, 88

Sarriette, 88

Satureja montana, 88

Sauge, 88

Scarole, 44

Scorsonère, 83

Scorzonera hispanica, 83

Solanum

melongena, 36

tuberosum, 79

Spinacia oleracea, 59

T

Thym, 88

Thymus vulgaris, 88

Tomate, 84

Tragopogon porrifolius, 83

V-Z

Valerianella locusta, 68

Vicia faba, 61

Zea mays, 69



Crédits photographiques

Anagnostidis/Nature : 36 bg, 86 [5] - **Asseray/Rustica** : 68 d - **Berthoulet/Nature** : 32 b, 60 m, 69 bd, 69 bg - **Bignon/Nature** : 55 h - **Breitenstein/Nature** : 5 b, 11, 14 h, 36 bd, 58 b, 58 h, 65 hd, 70 b, 74 h, 75 bd, 76 m, 85 bd, 85 bg, 85 h - **Chaumeton/Nature** : 46 h, 49 bd, 79 m - **Chaumeton-Lamaison/Nature** : 33 hd - **Collen/Nature** : 87 [1], 87 [4] - **Corel Corporation** : 34 hd, 42 bg, 43 h, 54 g, 59 b, 69 h, 71 bm, 73 bd - **GNIS** : 57 b - **Graines Baumaux** : 65 bm, 65 bd, 78 hd - **Hochet/Rustica** : 31, 73 mg - **Lamaison/Nature** : 47 bg, 48 d, 54 d, 59 m, 61 h, 83, 86 [3], 86 [6], 88 [1], 89 [1] - **Lanceau/Nature** : 79 bd - **Le Bret/Rustica** : 39 - **Losange** : 5 h, 8, 9, 10, 47 m, 87 [3], 88 [4] - **Maurycylor** : 62 bg, 62 bd - **Morin/Nature** : 87 [7] - **Pedone/Nature** : 56 g, 61 b - **Petzold/Rustica** : 68 g - **Polese/Nature** : 5 md, 13 bd, 13 h, 15 g, 16 b, 17 b, 18, 29, 34 bg, 38 bd, 38 bg, 40, 41 bg, 41 hg, 42 bd, 43 b, 44 h, 45 d, 45 g, 46 b, 48 g, 49 bg, 49 h, 50 b, 50 g, 50 m, 51 m, 52 bg, 52 h, 53 hd, 53 hg, 53 hm, 53 m, 55 bd, 55 bg, 57 h, 60 bd, 64 d, 64 g, 65 bg, 65 hg, 65 hm, 66 d, 66 g, 67 b, 67 hd, 67 hg, 70 h, 71 bg, 71 h, 72 b, 72 h, 74 b, 75 bm, 75 h, 76 b, 77 b, 78 b, 78 hg, 78 hm, 79 bg, 80 bd, 80 bg, 80 bm, 80 hd, 80 hg, 80 md, 81 bg, 81bd, 82 b, 84, 85 md, 85 mg, 86 [1], 87 [5], 87 [6], 88 [3], 89 [3] - **Puiboube D.** : 13 bg, 35 h, 37 h, 41 d, 44 b, 51 b, 52 bd, 60 bg, 88 [3] - **Rozenbaum & Cirou/PhotoAlto** : 47 md, 56 bd, 86 [2], 86 [4], 87 [2], 88 [2], 88 [5], 88 [7], 89 [2] - **Rustica** : 62 m, 88 [6] - **Sauer/Nature** : 16 h, 17 h, 33 hg.

Réussir son POTAGER



• Les 60 légumes les plus cultivés présentés par fiche individuelle détaillant le mode de culture, les maladies, les bonnes associations, la multiplication, les différentes variétés...



• Le détail en photos du développement des principales variétés, pour différencier les plantules des mauvaises herbes.



• Pour chaque espèce, un calendrier pour semer et récolter au bon moment.



• Des exemples de potager en fonction des besoins : potager bio, du dimanche, pour petit jardin...

Un calendrier pour savoir quand semer et récolter

Toutes les informations pour cultiver sagement

Un classement par ordre alphabétique

Les caractéristiques de culture en un coup d'œil



Une sélection des meilleures variétés

Des dessins pas à pas pour illustrer les techniques de plantation, de multiplication ou de taille

Des photos des variétés citées dans le texte

14,95 € Prix France TTC

ISBN : 978-2-84416-534-3
C01509

